

**REF. 814**

## Campesino Tradicional 260g

Elaborado con masa de ciabatta con doble fermentación, de corteza crujiente y harinada, miga alveolada, suave y esponjosa.

						
260 g	43,5 cm	22 ud	30 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·