

NUEVO

REF. 131064

Bocado Riquiño 100% Integral Express 120g

¡BOCADILLO SALUDABLE CON SOLO UN GOLPE DE CALOR!

Te presentamos un nuevo bocado dentro de nuestra gama estilo Gallego. Son panes de suela plana cocidos en horno de piedra que aporta unas características especiales en la corteza y en la miga.

ELABORACIÓN. Pan elaborado con 100% de harina integral de trigo, a lo que debe su intenso color, aroma y sabor.

CORTEZA. A la vista, destaca por su color oscuro y corteza rústica.

MASA. Miga hidratada y con cierta estructura alveolada que aligera la textura y lo hace agradable al bocado.



						
120 g	27 cm	50 ud	28 cajas	180 °C	30 min	5 min



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · EXPRESS ·