

REF. 130741

Pan de Pueblo 600g

Destaca la cocción en horno de suela que crea una corteza rústica preservando la frescura del pan durante más tiempo.

CORTEZA: Rústica y textura crujiente, con greñas bien marcadas que aportan un acabado de aspecto artesanal.

MIGA: Compacta y con alveolos pequeños. Ideal para soportar ingredientes contundentes y salsas sin deshacerse.



600 g	43 cm	13 ud	30 cajas	180 °C	40-60 min	18-20 min



HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·