Panamar
BAKERY_GROUP.

NUEVO

REF. 863

Pan de Pueblo 900g

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.

900 g	45 cm	11 ud	28 cajas	180 ºC	90 min	15-18 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type u

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