

REF. 13256

## Croissant Artesano Suprême Ferm. 100g

Elaborado con largos reposos y mantequilla (24%) siguiendo el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga aireada y de color amarillo intenso. Ya fermentado y pintado con huevo.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 100 g                                                                             | 10,5 cm                                                                           | 50 ud                                                                             | 8 x 7                                                                             | 56 cajas                                                                          | 180 °C                                                                            | 30- 40 min                                                                        | 15- 17 min                                                                        |

