



REF. 745

Pan Provenzal 260g

Pan de larga fermentación en frío, de corteza acristalada y sabor intenso, harinado y afilado en las puntas.

260 g	57 cm	30 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min

FUENTE DE FIBRA • MÁS DORADO • MEDIA ALTA DURABILIDAD •

Panes / Pan familiar / Tradicional / Tradición

