



REF. 839

Pan Bogavante 350g

Tras un proceso de larga fermentación en frío, obtenemos este pan de formato novedoso con 4 curruscos. Con un toque de sésamo que le proporciona un sabor delicioso. Sin duda se trata del rey de los panes.

350 g	51 cm	22 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	23-28 min

GRANDES REPOSOS · HECHO A MANO · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Especialidad / Rústicos

