



REF. 542

Pan Francés 270g

Pan de larga fermentación, con más de 7 horas de fermentación natural lo que proporciona una corteza crujiente, miga suave y un sabor intenso.

270 g	45 cm	20 ud	36 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min

FUENTE DE FIBRA • MÁS DORADO • MEDIA ALTA DURABILIDAD •

Panes / Pan familiar / Tradicional / Tradición

