

REF. 227

Crujiente 250g

Un pan de extraordinaria calidad gracias a una larga fermentación en frío que proporciona una corteza ligeramente harinada super crujiente.

						
250 g	41 cm	25 ud	30 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·