



REF. 206

Campesino 260g

Elaborado con masa de ciabatta con doble fermentación natural, destaca por una corteza crujiente y harinada, miga alveolada, suave y esponjosa.

260 g	44 cm	22 ud	30 cajas	175-185 °C	15-20 min	20-25 min

GRANDES REPOSOS • MIGA ALVEOLADA • ALTA DURABILIDAD •

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

