



REF. 8508

Tallo Rústico 340g

Pan de larga fermentación en masa de ciabatta con una miga alveolada y una corteza extra crujiente.

340 g	54 cm	25 ud	28 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

FUENTE DE FIBRA • GRANDES REPOSOS • MIGA ALVEOLADA • ALTA DURABILIDAD •

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

