



REF. 303

Pan Serrano 260g

Pan rústico de corteza crujiente y miga suave e hidratada. Con un agradable y suave sabor que le confiere el aceite de oliva virgen extra de su receta.

260 g	44 cm	20 ud	36 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min

CON ACEITE DE OLIVA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Especialidad / Rústicos

