

REF. 844

Suprema Pasion 230g

Pan elaborado con largos periodos de reposo y fermentación natural, con una gran hidratación lo que favorece una larga durabilidad. De corteza fina y crujiente y miga suave y alveolada.

						
230 g	56 cm	35 ud	28 cajas	175-185 °C	15-20 min	18-23 min



GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·