



REF. 222

# Castellano 290g

Pan de gran formato con una textura crujiente y una miga muy hidratada que proporciona mayor durabilidad, todo ello resultado de una larga fermentación en frío.

|       |         |       |          |            |           |           |
|-------|---------|-------|----------|------------|-----------|-----------|
|       |         |       |          |            |           |           |
| 290 g | 46,5 cm | 22 ud | 30 cajas | 175-185 °C | 15-20 min | 18-23 min |

MEDIA DURABILIDAD ·

