

REF. 241

Chapata 460g

Pan de origen italiano de sabor tradicional, corteza fina y crujiente y miga alveolada, suave y esponjosa.

						
460 g	35 cm	16 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	25-30 min



GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·