



REF. 564

Chapata Para Tostas 800g

Pan de origen italiano, de corteza fina y crujiente y miga alveolada ya cortada para que el profesional de la hostelería lo tenga fácil a la hora de elaborar las más deliciosas tostas.

800 g	38 cm	6 ud	36 cajas	- °C	15-20 min	- min

HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · DESCONGELAR Y LISTO · REBANADA · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Especialidad / La Panacea (Horno de piedra)

