



REF. 536

Crujiente Catering Express 45g

La calidad más competitiva para hostelería, gracias a un largo proceso de fermentación en frío, podrás disfrutar de un panecillo con más sabor y mayor durabilidad, un aroma excepcional y una crujiente corteza acristalada. Se trata de un producto express, listo en pocos minutos, fácil y rápido.

45 g	12,5 cm	150 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	5-8 min

EXPRESS · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Mini panecillo / Tradicional / Tradición

