



REF. 8158

# Baguette elaborada con Harina Integral de Trigo 25% 250g

Baguette elaborada con 25% de harina integral. Todas las características de la baguette: corteza crujiente y miga suave con el valor añadido que aporta un mayor contenido en fibra. Una referencia indispensable para adaptarse a las actuales tendencias saludables del mercado.

|       |       |       |          |        |        |           |
|-------|-------|-------|----------|--------|--------|-----------|
|       |       |       |          |        |        |           |
| 250 g | 56 cm | 35 ud | 28 cajas | 180 °C | 30 min | 18-20 min |

FUENTE DE FIBRA • MEDIA DURABILIDAD •

