



REF. 13314

Maxi Bocata Meiga 150g

Nuestro bocadillo elaborado al estilo tradicional de la panadería gallega en formato grande. Para disfrutar al máximo de su gran calidad. Cocido en horno de suela de piedra, que le aporta una particular corteza de carácter rústico pero fácil de comer. Con un característico acabado en puntas que lo hacen inconfundible. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo.

También disponible en tamaño mediano.

150 g	26 cm	46 ud	28 cajas	180 °C	15 min	12-14 min

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Bocadillo / Tradicional / La Panacea (Horno de piedra)

