



REF. 8282

Barra Riquiña 270g

Pan elaborado con el espíritu y tradición de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra y con acabado en puntas. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo.

270 g	45 cm	20 ud	6 x 6	36 cajas	180 °C	15-20 min	20-25 min

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · HECHO A MANO · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·

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

