

REF. 13030

Barra Horno de Piedra 305g

Recupera la tradición del auténtico pan artesanal con una barra cocida al horno de piedra, de corteza extra crujiente y ligeramente oscurecida gracias a la harina de centeno que incorpora su receta.

							
305 g	45 cm	20 ud	6 x 5	30 cajas	180 °C	30 min	20-25 min



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