



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	30 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

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

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

