



REF. PRECUI136

Payés Especial 450g

El pan de Pagés, en origen de tradición catalana aunque a día de hoy se consume en muchos hogares de toda la geografía nacional. Se trata de un pan redondo, de carácter rústico, corteza gruesa y crujiente y miga fresca y tierna.

En su elaboración destacan los métodos tradicionales como los reposos de la masa en artesa o la cocción en horno de suela de piedra que le confiere esos grandes y característicos alveolos.

Es ideal para rebanar y consumir en desayunos con el tradicional tomate, aceite y sal.

450 g	21 cm	15 ud	28 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

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

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

