



REF. 131235

Baguette Rústica Mediterránea 270g

Elaborada con largos reposos y alta hidratación para obtener un pan de alta durabilidad, con corteza crujiente y miga esponjosa. La baguette rústica se ha convertido en el aliado perfecto de cualquier establecimiento por su alta rotación y rentabilidad. Una referencia imprescindible.

270 g	55 cm	26 ud	28 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

