



REF. 13958

Barra Riquiña Mediterránea 275g

Destaca por su proceso de elaboración con varios y largos reposos de la masa. El resultado es un pan de extraordinaria calidad y gran durabilidad con una miga de alveolo grande y regular. Por su gran calidad este pan es el aliado perfecto para fidelizar al cliente de cualquier establecimiento. Es un imprescindible que no te puede faltar.

275 g	45,5 cm	23 ud	30 cajas	180 °C	30 min	20-25 min

FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · TRIPLE FERMENTACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

