



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

