

REF. 13975

Barra Rústica Mediterránea 265g

Barra Rústica de excepcional calidad y durabilidad. Elaborada con una cuidada selección de materias primas, alta hidratación y un proceso de triple fermentación.

Su aspecto destaca por su corteza rústica, dorada y crujiente, superficie enharinada con pronunciadas greñas y por su característico acabado en puntas.

Con grandes alveolos y una miga fresca y suave. De sabor equilibrado con matices a cereales, gracias a la mezcla de harina de trigo y centeno de su receta.

Fuente de fibra.

							
265 g	41,5 cm	24 ud	6 x 5	30 cajas	180 °C	30 min	20-25 min



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