



REF. 13965

Chapata 350g

Chapata de gran tamaño elaborada con lento y laborioso proceso de reposo y fermentación, con una miga jugosa y alveolada.

350 g	34,5 cm	26 ud	4 x 7	28 cajas	180 °C	30 min	20 min

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

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

