

REF. 12105

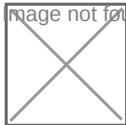
Pan de Pueblo 320g

Pan con greñas pronunciadas, color tostado, corteza fina y ligeramente enharinada. Elaborado a semejanza de los métodos tradicionales, con largos períodos de reposo y fermentación para conseguir todo el aroma y sabor del pan de antaño y una alta durabilidad. En su miga alveolada y esponjosa se aprecian los matices de sabor que le confiere la mezcla de harinas de cereales: trigo y centeno.

Con formato de barra grande es ideal para complementar surtidos de panes rústicos.

Fuente de fibra.

							
320 g	47 cm	22 ud	6 x 5	30 cajas	180 °C	30 min	20-25 min



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