



REF. 130066

Barra Familiar Espiga Tradición 355g

Pan de lenta elaboración que se caracteriza por su corteza extracrujiente y su gran durabilidad. Su esmerado y largo proceso dota a este pan de una superficie dorada y con burbujas que mantiene su textura de la mañana a la noche. Además de tamaño grande, ideal para acompañar las comidas y cenas de toda la familia.

355 g	52 cm	23 ud	28 cajas	180 °C	20-30 min	17-19 min

FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·

