



Panes / Bocado / Tradicional / Tradición

REF. 130067

Bocata Espiga Tradición 150g

Pan de lenta elaboración. Destaca por su corteza extracrujiente con greñas vivas y enharinado. Su gran durabilidad permite disfrutar de bocadillos crujientes mucho más tiempo.

150 g	26 cm	50 ud	28 cajas	180 °C	20-30 min	15-17 min

FUENTE DE FIBRA • MÁS DORADO • MEDIA ALTA DURABILIDAD •

