



REF. 130529

Barra Picos Candéal 260g

También llamado pan bregado o sobado, se caracteriza por su miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candéal, refinada con menos contenido en gluten. Este tipo de pan es muy consumido en algunas zonas de España, es especial en la zona centro, en Castilla León, Andalucía y Extremadura.

260 g	43 cm	22 ud	36 cajas	180 °C	30 min	14-18 min

GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Tradicional / Rústicos

