



REF. 13383

Barra Larga Croustillante Tradición 260g

Te presentamos nuestro pan Croustillante. En su aspecto destaca el greñado multicorte, y la superficie enharinada, que le aporta un toque más rústico. La corteza de color dorado intenso y ligeramente cuarteada da muestra de su excepcional textura crujiente.

260 g	50 cm	30 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min

FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MÁS CRUJIENTE · MEDIA ALTA DURABILIDAD · TIERNO MÁS TIEMPO ·

Panes / Pan familiar / Tradicional / Tradición

