

REF. 690

Chapata Especial con Maíz 3,4% 350g

Una evolución de este pan de origen italiano de corteza fina y crujiente y miga alveolada, suave y esponjosa, esta vez elaborado con una mezcla de harinas de trigo y de maíz, incorporando semillas de girasol que aportan a este pan un sabor sorprendente.

							
350 g	32 cm	20 ud	4 x 7	28 cajas	180 °C	15-20 min	23-28 min



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