



REF. 178255

Pan de Huerta Familiar 330g

Este pan adquiere todo su esplendor cuando descubrimos su impresionante miga alveolada. Su altísima hidratación y su lento proceso de elaboración que dan como resultado este pan crujiente, ligero y duradero.

Un pan auténticamente excepcional.

330 g	52 cm	22 ud	32 cajas	180 °C	20 - 30 min	14 - 16 min

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Pan familiar / Tradicional / La Panacea (Horno de piedra)

