

REF. 130526

Bocado Mediano de Agua 100g

Convierte un buen bocado en un “BOCADILLO EXCEPCIONAL”

Descubre nuestro Bocado de Agua: un pan con alveolado excelente, crujiente ligero y duradero.

Cocido en Horno de Suela de Piedra, siguiendo la tradición artesana que aporta a este pan su textura final.

Su gran fuerza de horneado impulsa la miga generando una textura extraordinariamente alveolada, una corteza rústica crujiente y una inconfundible suela plana.

Ofrécelo siempre caliente: tierno y crujiente.

Su alta hidratación permite que se pueda volver a dar un golpe de calor en cualquier momento del día, para que lo ofrezcas siempre como recién hecho.



100 g	21 cm	45 ud	4 x 10	40 cajas	180 °C	20 - 30 min	8 - 10 min



HORNO DE PIEDRA · INGREDIENTES 100% NATURALES · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·