



REF. 130810

Maxi Bocado de Agua 190g

Elaboración. Como toda nuestra gama de agua, con una receta auténtica, sencilla, paciente y esmerada. Todo ello da como resultado un pan de miga extraordinariamente fresca, y con gran durabilidad.

Miga. Destaca por su gran alveolado que le proporciona una textura ligera muy agradable en paladar.

Siempre como recién hecho. Ofrécelo siempre caliente: tierno y crujiente, ya que gracias a 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.

190 g	29,5 cm	40 ud	28 cajas	180 °C	20-30 min	12-14 min

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

Panes / Bocado / Tradicional / La Panacea (Horno de piedra)

