



REF. 130892

Media Flauta Rústica 70g

¡Ideal para destacar el relleno y ofrecer bocadillos muy atractivos! Las flautas se caracterizan por su formato alargado y estrecho que da un gran protagonismo al relleno.

ELABORACIÓN

Se trata de un pan rústico elaborado con doble reposo. En su receta destaca el contenido de Masa Madre de trigo y, además, incorpora harina de centeno que acentúa su sabor.

CORTEZA Y MIGA

Todo ello da como resultado un pan rústico de bocado fácil gracias a su miga suave y corteza fina.

70 g	26 cm	50 ud	64 cajas	180 °C	20 min	8-10 min

CONTIENE MASA MADRE · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

Panes / Panecillo / Tradicional / Rústicos

