



REF. 814

# Campesino Tradicional 260g

Elaborado con masa de ciabatta con doble fermentación, de corteza crujiente y harinada, miga alveolada, suave y esponjosa.

|       |         |       |          |        |           |           |
|-------|---------|-------|----------|--------|-----------|-----------|
|       |         |       |          |        |           |           |
| 260 g | 43,5 cm | 22 ud | 30 cajas | 180 °C | 15-20 min | 18-23 min |

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

