



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 •

