

REF. 130747

Barra Gourmet 280g

¡IDEAL PARA COMIDAS Y CENAS DEL DÍA A DÍA!

ELABORACIÓN. Elaborado con largos tiempos de reposo y fermentación que dan como resultado un pan rústico crujiente y aireado con gran durabilidad. Además, contiene masa madre activa en su receta que aún favorece más su frescura por más tiempo.

CORTEZA. Corteza rústica, fina y crujiente, con superficie ligeramente enharinada y greña viva. Destaca, además, su intenso tono tostado que le confiere un atractivo aspecto tradicional.

MIGA. Destaca por su estructura irregular alveolada y mordida fresca que otorgan ligereza y esponjosidad al bocado.

MOMENTOS DE CONSUMO. La barra es el formato más versátil, utilizado desde el desayuno a la cena.



						
280 g	44 cm	28 ud	30 cajas	180 °C	20-30 min	17-19 min



CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · TRIPLE FERMENTACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·