



REF. 130889

Panecillo Redondo Provenzal 95g

Un panecillo rústico, versátil y de bocado fácil gracias a su fina y crujiente corteza.

ELABORACIÓN

Los panecillos de la gama provenzal se distinguen por un atractivo aspecto rústico potenciado por la greña natural y la corteza enharinada.
Cada panecillo rompe de forma diferente, permitiendo que cada pieza sea única y adquiera un bonito aspecto artesano.

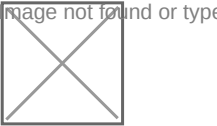
CORTEZA Y MIGA

Se trata de un panecillo de corteza fina y crujiente y miga suave y esponjosa.

SABOR

El resultado es un panecillo de agradable bocado con un sabor ligeramente acentuado por la Masa Madre inactiva de su receta.

95 g	11 cm	45 ud	48 cajas	180 °C	15-20 min	12-14 min



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

