

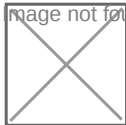
REF. 131260

Bâton Verité 300g

El Bâton Verité ofrece el equilibrio perfecto entre tamaño y sabor, convirtiéndose en el formato rey de cualquier lineal. Su corte longitudinal característico permite una expansión uniforme en el horneado, mostrando una corteza crujiente y una miga ligera y alveolada que refleja toda la esencia de la gama Verité.

Práctico y versátil, es ideal para hostelería y retail, perfecto para menús, tapas y bocadillos, aportando un toque rústico que lo diferencia del pan estándar.

						
300 g	42 cm	22 ud	30 cajas	180 °C	20-30 min	13-15 min



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