

REF. 131297

Barra Espiga Tradición de Centeno 17% y Espelta 17% 280g

Equilibrio entre carácter y consumo diario.

Un pan con una combinación equilibrada de harinas de cereales que permite disfrutar de un sabor interesante y de sus ventajas nutricionales, con una textura y un perfil gustativo suave.

						
280 g	44 cm	26 ud	30 cajas	180 °C	20-30 min	17-19 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·