REF. 13256

Croissant Artesano Suprême Ferm. 100g

Elaborado con largos reposos y mantequilla (24%) siguiendo el saber hacer de la más alta bollería con un toque de nuestra tierra: una miga aireada y de color amarillo intenso.Ya fermentado y pintado con huevo.

100 g	10,5 cm	50 ud	8 x 7	56 cajas	180 ºC	30- 40 min	15- 17 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type u

DELICIUM · YA PINTADO · MANTEQUILLA, MIGA AMARILLA · FORMADO A MANO · YA FERMENTADO · PALMA CERTIFICADO RSPO ·