

**REF. 228**

## Crujiente Largo 260g

Tras una larga fermentación en frío, este pan adquiere una corteza acristalada super crujiente, un minucioso proceso que potencia aromas y un sabor a auténtico pan.

						
260 g	50 cm	30 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



MÁS DORADO · MEDIA ALTA DURABILIDAD ·