Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 220

Artesano 270g

Pan rústico de miga alveolada y suave y corteza crujiente. Un sabor intenso a auténtico pan.

270 g	44,5 cm	20 ud	36 cajas	180 ºC	15-20 min	18-23 min

HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · HECHO A MANO · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD · VEGANO ·