

REF. 206

## Campesino 260g

Elaborado con masa de ciabatta con doble fermentación natural, destaca por una corteza crujiente y harinada, miga alveolada, suave y esponjosa.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 260 g                                                                             | 44 cm                                                                             | 22 ud                                                                             | 30 cajas                                                                          | 175-185 °C                                                                        | 15-20 min                                                                         | 18-23 min                                                                         |



VEGANO ·

