**REF. 440**

# Pan del Norte 300g

Pan elaborado siguiendo los procesos artesanales, volvemos a nuestros orígenes para ofrecerte el mejor pan con un sabor que te sorprenderá. Elaborado a mano uno a uno, con un proceso de fermentación en frío y una receta de las de antes. Y todo con un formato original, con las puntas redondeadas, una corteza realmente crujiente y un sabor sorprendente. Un producto único con el aporte de maíz y pipas.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 300 g | 46 cm | 20 ud | 30 cajas | 180 ºC | 15-20 min | 23-28 min |

GRANDES REPOSOS

HECHO A MANO

**FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · HECHO A MANO · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·**