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

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

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