

REF. 200

Baguette 230g

Pan blanco de origen francés, de formato estrecho y alargado, con una corteza crujiente y dorada, ideal para cortar en rebanadas y acompañar con pates y quesos.

						
230 g	56 cm	35 ud	28 cajas	180 °C	15-20 min	18-23 min



MEDIA DURABILIDAD ·