REF. 778

Pan de 260g

Elaborado con una fermentación en frío que proporciona a este pan una corteza super crujiente y una textura caramelizada. De miga suave y tersa.

260 g	41 cm	25 ud	30 cajas	180 ºC	15-20 min	18-23 min

VEGANO

MEDIA DURABILIDAD · VEGANO ·