REF. 222

Castellano 290g

Pan de gran formato con una textura crujiente y una miga muy hidratada que proporciona mayor durabilidad, todo ello resultado de una larga fermentación en frío.

290 g	46,5 cm	22 ud	30 cajas	175-185 ºC	15-20 min	18-23 min

MEDIA DURABILIDAD ·