

**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 °C  | 15-20 min   | 18-23 min   |



VEGANO ·

image not found or type u

