REF. 8158

Baguette Integral 25% 250g

Baguette elaborada con 25% de harina integral. Todas las características de la baguette: corteza crujiente y miga suave con el valor añadido que aporta un mayor contenido en fibra. Una referencia indispensable para adaptarse a las actuales tendencias saludables del mercado.

250 g	56 cm	35 ud	4 x 7	28 cajas	180 ºC	30 min	18-20 min

INTEGRAL "GRANO ENTERO" · FUENTE DE FIBRA · MEDIA DURABILIDAD · VEGANO ·