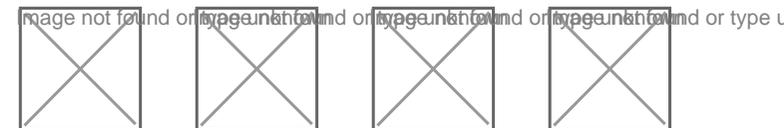


**REF. 16016**

## Barra Gallega 260g

Pan elaborado con el espíritu y tradición de la panadería gallega, cocido en horno de piedra y con acabado en puntas. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo.

						
260 g	39 cm	22 ud	6 x 5	180 °C	15 min	13-15 min



**HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO ·**