







REF. 13030

Barra Horno de Piedra 305g

Recupera la tradición del auténtico pan artesanal con una barra cocida al horno de piedra, de corteza extra crujiente y ligeramente oscurecida gracias a la harina de centeno que incorpora su receta.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 305 g | 45 cm | 20 ud | 6 x 5 | 30 cajas | 180 °C | 30 min | 20-25 min |



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·