REF. 212

Pan de Agua 270g

Barra que destaca por su mayor contenido en agua que le proporciona una miga más fresca y una mayor durabilidad. Además resalta su atractivo aspecto artesano ya que está cocido en horno de suela de piedra que le confiere su carácter rústico. Su proceso de elaboración tradicional permite mantener una altísima hidratación de la masa (75%).

270 g	44 cm	24 ud	6 x 5	180 ºC	20-30 min	14-16 min

HORNO DE PIEDRA · INGREDIENTES 100% NATURALES · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·