Panamar BAKERY_GROUP

**REF. PRECUI136**

# Payés Especial 450g

El pan de Pagés, en origen de tradición catalana aunque a día de hoy se consume en muchos hogares de toda la geografía nacional. Se trata de un pan redondo, de carácter rústico, corteza gruesa y crujiente y miga fresca y tierna.

En su elaboración destacan los métodos tradicionales como los reposos de la masa en artesa o la cocción en horno de suela de piedra que le confiere esos grandes y característicos alveolos.

Es ideal para rebanar y consumir en desayunos con el tradicional tomate, aceite y sal.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 450 g | 21 cm | 15 ud | 28 cajas | 180 ºC | 30 min | 20-25 min |

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