Panamar BAKERY_GROUP

REF. 13542

Pan de Payés Rebanado DyL 800g

Con todas las características del pan de Pagés, además ya rebanado y embolsado. Su tamaño maxi con rebanadas de 25 cm es ideal para hostelería para ofrecer en desayunos con tostada de aceite, tomate y sal o para preparar contundentes y deliciosas tostas. Su preparación es descongelar y listo. Para un acabado perfecto y más cruijiente puedes darle un toque de calor.

800 g	25 cm	7 ud	4 x 7	28 cajas	30-45 min

HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · DESCONGELAR Y LISTO! · ENVASE INDIVIDUAL · GRANDES REPOSOS

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · DESCONGELAR Y LISTO · ENVASE INDIVIDUAL · REBANADA · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·