

REF. 8498

Baguette Rústica Mediterránea 270g

Elaborada con largos reposos y alta hidratación para obtener un pan de alta durabilidad, con corteza crujiente y miga esponjosa. La baguette rústica se ha convertido en el aliado perfecto de cualquier establecimiento por su alta rotación y rentabilidad. Una referencia imprescindible.

						
270 g	57 cm	31 ud	4 x 7	180 °C	30 min	20-25 min



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·