

REF. 13965

Chapata 350g

Chapata de gran tamaño elaborada con lento y laborioso proceso de reposo y fermentación, con una miga jugosa y alveolada.

							
350 g	32 cm	26 ud	4 x 7	28 cajas	180 °C	30-40 min	14-17 min



GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO ·