REF. 13164

Rombo 70g

Panecillo rústico muy atractivo por su forma tan característica en forma de rombo y con suela plana ya que está cocido en Horno de suela de Piedra. Elaborado al estilo del pan chapata, con largos periodos de reposo y fermentación, lo que se traduce en una miga esponjosa y jugosa y una corteza muy crujiente.

70 g	14.5 cm	50 ud	8 x 8	64 cajas	180 ºC	20 min	10-12 min

Image not found or type u

FUENTE DE FIBRA · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD · VEGANO ·