

REF. 12473

Barra Larga Espiga Tradición 280g

Pan de lenta elaboración, con corteza extra crujiente mucho más tiempo.

Una barra de atractivo aspecto por sus greñas en forma de espiga y su corteza enharinada.

Además su largo especial le confiere una gran presencia y lo convierte en un pan versátil, ideal para acompañar las comidas o para elaborar bocadillos.

							
280 g	50 cm	28 ud	4 x 7	28 cajas	180 °C	20-30 min	17-19 min



FUENTE DE FIBRA · MÁS DORADO · MÁS CRUJIENTE · MEDIA ALTA DURABILIDAD · TIERNO MÁS TIEMPO · VEGANO · MEZCLA DE HARINAS DE CEREALES ·