REF. 130122

Barra Larga Siembra de Maíz 12% 280g

Pan Rústico elaborado con Harina de Maíz y Pipas de Girasol. Destaca por su gran sabor y por su corteza dorada y crujiente. Posee un atractivo aspecto por sus especiales cortes en forma de rombo y su corteza enharinada. En el interior sorprende una miga de gran alveolo de tono amarillo y una textura suave e hidratada. Además por su proceso de elaboración se trata de un pan de alta durabilidad.

El formato de largo especial le otorga una gran apariencia. Idóneo como referencia diferenciadora para cualquier establecimiento.

280 g	55 cm	25 ud	28 cajas	180 ºC	30 min	18-23 min

Image not found or type u

FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·