

**REF. 130123**

## Barra de Siembra de Maíz 12% 265g

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.

Por su formato de barra es ideal como referencia diferenciadora en establecimientos con hornos de pequeñas dimensiones.



							
265 g	44 cm	22 ud	6x5	30 cajas	180 °C	30 min	18-23 min



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