Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 130327

Hogaza de Agua 340g

Déjate sorprender por esta hogaza incomparable.

Su masa, muy líquida, resulta especialmente delicada, por lo que es fundamental el cuidado y respeto con el que abordamos toda la elaboración. Sólo así conseguimos obtener todo su potencial, por ello, sus enormes alveolos crean una estructura extremadamente ligera y aireada.

Ideal para preparar tostadas muy crujientes

340 g	30 cm	15 ud	40 cajas	180 ºC	20 - 30 min	14 - 16 min

HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · GRANDES REPOSOS

HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·