Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 130199

Bocata Riquiño 90g

Elaborado al estilo tradicional de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra que le aporta una corteza de carácter rústico.

Se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo.

90 g	19 cm	50 ud	40 cajas	180 ºC	15 min	8 - 10 min

HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · GRANDES REPOSOS

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