

REF. 980

Pain Au Chocolat 75g

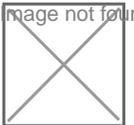
El Pain Au Chocolat combina en un bocado el placer del cacao con el crujiente laminado de la masa.

Es una pieza de bollería elaborada con masa de croissant de mantequilla (21%), observándose en ambos extremos su laminado donde asoman dos barritas de chocolate (9%).



						
75 g	10 cm	70 ud	64 cajas	180 °C	30-45 min	15 min

image not found or type u



DELICUM · MANTEQUILLA · DYH_DESCONGELAR Y HORNEAR ·