



REF. 995

Pan Do Camiño 240g

ELABORACIÓN

Elaborado con varios reposos y cocido en Horno de Piedra, que otorgan a este pan su gran calidad y una larga durabilidad. Su receta incluye harina de centeno que potencia su aroma y sabor.

Este pan se distingue por su forma acabada en puntas y ancha en el medio al estilo de las tradicionales Barras Gallegas.

CORTEZA

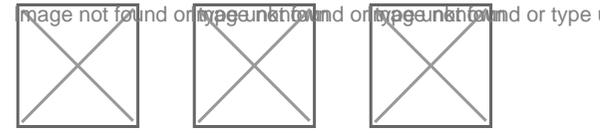
Corteza rústica propia de la cocción en Horno de Piedra. Con superficie ligeramente enharinada y suela plana.

MIGA

Presenta un interior totalmente cubierto de alveolos que aportan gran ligereza sin perder un ápice de hidratación.



						
240 g	38 cm	22 ud	30 cajas	180 °C	30 min	15-17 min



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