REF. 130864

Bocata Riquiño Express 120g

ELABORACIÓN

En su elaboración son cruciales tanto el reposo de la masa como la cocción en Horno de Suela de Piedra. También hay que resaltar su cocción casi total aportándole un gran valor añadido. Su receta incluye Masa Madre de trigo y harina de centeno que contribuyen a una mayor durabilidad y acentúan su aroma y sabor.

CORTEZA

Corteza rústica de color dorado y ligeramente enharinada.

MIGA

Presenta un interior alveolado, con miga suave, fresca e hidratada.

120 g	25 cm	53 ud	28 cajas	180 ºC	30 min	4-6 min

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

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