Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 131067

Super Barra Gourmet 340g

¡BOCADO CRUJIENTE Y LIGERO!

ELABORACIÓN. Elaborado con largos tiempos de reposo y fermentación que dan como resultado un pan rústico crujiente y aireado con gran durabilidad.

CORTEZA. Corteza rústica, fina y crujiente, con superficie ligeramente enharinada y greña viva. Destaca, además, su intenso tono tostado que le confiere un atractivo aspecto tradicional.

MIGA. Destaca por su estructura irregular alveolada y mordida fresca que otorgan ligereza y esponjosidad al bocado.

MOMENTOS DE CONSUMO. Este formato ligeramente más estrecho y alargado es ideal para aquellos que prefieren un pan con menos miga, más crujiente y ligero.

340 g	54 cm	25 ud	28 cajas	180 ºC	20-30 min	19-21 min

MASA MADRE CONTIENE

GRANDES REPOSOS

CONTIENE MASA MADRE · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·