Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 131150

Pan Labriego 300g

El pan labriego es el resultado de la unión del sabor inconfundible del maíz con la textura y el toque untuoso de las semillas de girasol.

CORTEZA fina y muy crujiente, ofreciendo una experiencia agradable al morderla. Una greña viva cruza toda la superficie, revelando el tono amarillo del interior, señal de un pan diferente.

MIGA tierna y esponjosa, con un tono amarillo vibrante y enriquecida con pipas de girasol.

300 g	46 cm	20 ud	30 cajas	180 ºC	15-20 min	23-28 min

HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA ·