REF: P458A
EAN-13: 8436017105308 | EAN-14: 18436017105305

BOLLO CENTENO 50%

92GR
PESO PRECOCIDO



PESO PRECOCIDO	92 g
LONGITUD	16 cm
ANCHURA	6 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	14 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	84 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

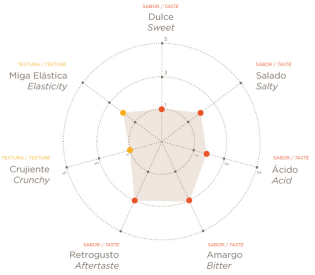
MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

CLEAN LABEL







Con una inconfundible tonalidad tostada, miga tupida y ligeramente oscura, este pan posee un sabor característico gracias a la mezcla de la harina de trigo (50%) con la harina de centeno (50%). Es un pan muy particular que unido a la masa madre adquiere un sabor un tanto amargo y diferente.