



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



BOLLO CENTENO 50%



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.

UNIDADES	84 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	16 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	6 cm
LONGITUD	16 cm
PESO PRECOCIDO	92 g

- MASA MADRE**
- MASA MADRE**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- CLEAN LABEL**
- CLEAN LABEL**
- FUENTE DE FIBRA**
- FUENTE DE FIBRA**

