

Pan Cristallino XL

64970

Este pan de doble fermentación, altamente hidratado, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada. Sutil enharinado que mejora el aspecto de su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva le dota de una personalidad única.

 12 uds/c



 15-20

 180-200°C

 4-6min

 35.5 cm

 4x8

