Croissant Sophie

61685

Años de trabajo e investigación nos ha permitido desarrollar el mejor proceso para conseguir el mejor croissant, un croissant único. Nuestro secreto el double pointage, ese proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión. Combinando los mejores ingredientes, con un 26% de mantequilla fresca, largos tiempos de reposo, una larga fermentación, trigos de fuerza seleccionados, huevos free range y leche, hemos conseguido un croissant con carácter propio, inconfundible, único. Te ofrecemos una perfecta simetría, una miga cremosa y fundente, y un sabor equilibrado y cálido, que hace de este croissant una obra maestra.

- 50 uds/caja
- 70g
- 30min
- 165-180º
- 18min
- 13 cm

ELABORADO CON MANTEQUILLA

- 8*9