

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

 165-180°

 18min

 13 cm



 8*9