

Galleguita Saint Honoré **N**

69921

El mejor pan gallego, ahora en formato de pan para bocadillo, para tus creaciones con más personalidad. Como todas las especialidades de la familia Saint Honoré, esta nueva variedad se distingue por su singular proceso de elaboración, especialmente pensado para rendir nuestro particular homenaje al pan de toda la vida: formado manual, largas fermentaciones y horneado en suelo de piedra. Elaboramos nuestra Galleguita con harina de centeno, harina de cebada malteada y harina de trigo.



 36 uds/caja

 150

 30-45'

 200°

 8/10'

 26 cm



 6x6