

Baguette Rústica Bio Saint Honoré **N**

82972

De forma alargada y de puntas redondeadas, no solo presenta las características clave de todos los panes de alta gama de la familia Saint Honoré, sino que además está elaborada con ingredientes Bio, destacando por su original proceso de elaboración, que rinde homenaje a las tahonas de siempre: con masa madre, formado manual, largas fermentaciones, con el tiempo como un ingrediente más, alta hidratación y horneada en suela de piedra.



 30 uds/caja

 240

 30/40'

 190°-200°

 10/15'

 46 cm



 6x6