Baguette GR

22001

Una baguette al más puro estilo artesanal. Descubre su genuina textura, su suave y esponjosa miga. Pan de muy alta hidratación y triple fermentación. (Incluye Bolsa)

- 26 uds/caja
- 260 g
- 15-20min
- 180-190ºC
- 15-20min
- 53 cm

- 4*7