

Torsade Saint Honoré

N

66765

Elaboramos nuestra Torsade con harina de trigo, nuestra exclusiva masa madre y harina de centeno. Trabajamos a mano la masa de esta barra rústica para definir aún más sus sinuosas torsiones, que le proporcionan un atractivo y ondulante aspecto, como si abrazara su alveolada y esponjosa miga. Como todos los panes de la familia Saint Honoré, se caracteriza por un singular proceso de elaboración artesanal con el que rendimos homenaje al pan de nuestros ancestros.

 30/50' 190/200  12/15' 42 cm 6x6