

# 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

 180-190°C

 15-20min

 53 cm



 4\*7