

Barra O Forno Galego

57022

Nueva fórmula mejorada para los gallegos. Más aroma, volumen, regularidad y durabilidad. Cortezas crujientes con tres cortes que se distinguen por su origen. El legendario proceso de elaboración en horno de suela de piedra, nos sorprende con barras de alta hidratación y miga alveolada.



 18 uds/caja

 290 g

 15-20min

 190-210°C

 15-20min

 44 cm



 6*6