

# Chapata Tradición

27934

Nuestra especialidad más mediterránea: enriquecidas con aceite de oliva y cocidas en horno de suela de piedra. Son panes con alto porcentaje de hidratación, miga alveolada y crujiente corteza.

 22 uds/caja

 400 g

 25-35 min

 180-190°C

  25-35 min

 33 cm



 4\*7