

Bollo Rústico Listo

60450

Elaborado con trigo seleccionado y cocido al horno de solera de piedra. Gracias al 68% de hidratación de la masa, nuestro Bollo Rústico cuenta con una miga especialmente alveolada y una corteza fina y crujiente.

 22 uds/caja

 100 g

 20-25min

 190-210°C

 1min

 12.5 cm



 6*11