

# Pan de cerveza

62551

Gracias a un proceso de larga fermentación con cerveza en su fórmula, se consigue este pan 100% natural, con una miga de gran alveolado y un sabor extraordinario.

	12 uds/c					
	450g					
	50min					
	180°C					
	40-45min					
	20 cm					
<hr/>						
	4*14					

