Barra GR Centeno

62990

Pan con triple fermentación, alta hidratación y elaborado con el proceso pan Gallés. La crujiente corteza y la alveolada miga de este pan toman la oscura tonalidad típica del centeno, que también le contiene un aroma y un sabor ligeramente ácidos y tostados.

- 18 uds/caja
- 355
- 20-25min
- 180-190ºC
- 20-25min
- 35 cm

- 4x7