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