

Flautín Cristallino L

62140

Este nuevo formato de pan cristallino se elabora siguiendo un proceso artesanal de largos reposos y triple fermentación. Es un pan de presentación muy atractiva que incorpora una cuidadosa selección de ingredientes naturales: masa madre, harina y aceite de oliva virgen.

 35 uds/caja

 145

 10-15

 200-210°C

 6-8min

 50 cm



 4x9