Pan Cristallino XL

64970

Este pan de doble fermentación, altamente hidratado, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada. Sutil enharinado que mejora el aspecto de su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva le dota de una personalidad única.

12 uds/c

15-20

180-200ºC

4-6min

35.5 cm

4x8