Barra Santa Inés Saint Honoré

68443

Barra alargada de puntas redondeadas y cuerpo ancho. Como en los mejores panes, la miga es de color cremoso, suelta y con un alveolado irregular. Con un grosor de corteza medio/fina y quebradiza, su sabor está marcado por los aromas de centeno y la lenta fermentación con un ligero punto láctico..

1 MASA MADRE PRODUCTO VEGANO COCCIÓN EN HORNO DE PIEDRA PRODUCTO 100% NATURAL ELABORADO CON PROCESOS ARTESANALES LARGA FERMENTACIÓN

350

30min

190-200ºC

10-15min

44-49 cm

6x6