

Redondo Obrador BÍO Saint Honoré

68423

Pan redondo de greña natural con corteza crujiente y de grosor medio/gruesa, donde encontramos los sabores propios de la cocción: el excelente sabor de la corteza tostada, acompañado de un tenue toque de avellana. Su miga es húmeda y sabrosa, de sabor suave y con un tono de fondo ácido producto de la masa madre y la harina BÍO.



	1		4 <u>z</u> U		60min		180-200°C		20-25min		16-19 cm
	4x14										

LABORADO CON
MASA MADRE

100%
NATURAL

PRODUCTO
VEGANO

COCCIÓN EN
HOBNO DE PIEDRA

TRINIDAS MOLINAS EN
MOLINO DE PIEDRA

ELABORACIÓN
PROCESO ARTESANAL

LARGA
FERMENTACIÓN

PRODUCTO
FUENTE DE FIBRA