

Redondo Summum Espelta y Centeno

67824

Pan redondo de aspecto rústico. Su greña natural nos indica el menor empuje de la masa, consecuencia directa de la baja capacidad de panificación del centeno. La espelta junto con la mantequilla colaboran para que la miga sea fina y cremosa.



 20 uds/caja

 430

 60min

 180-200°C

 20-25min

 16-19 cm



 4x14