

Bollo Cantábrico

62545

Su corteza, fina pero crujiente, combina los tonos dorados de la cocción con el blanco níveo del enharinado, mientras que en boca resulta tierno y meloso, con el tenue gusto del aceite de oliva que incorpora su receta.

 45 uds/caja

 145g

 20-30min

 190°C

 5-8min



 4*8