Barra 5 cortes

80630

Elaboramos este pan con ingredientes naturales de la más alta calidad. Organolépticamente, gracias a la masa madre que incorpora su receta, el color de esta barra es más vivo debido a la larga fermentación de la masa, y su aroma es mucho más intenso y cautivador. Al abrirlo, descubrimos que su corteza es más firme y que su miga, muy hidratada, es apetitosamente irregular, con alvéolos de diferentes tamaños. La Barra Masa Madre destaca también por el tiempo que se le confiere, tanto en sus amasados como en sus reposos; por su durabilidad y por su inconfundible sabor.

24 uds/caja
270 g
15-20'
190-210ºC
15-20'
45.5 cm

6*6