

# Aqua Fully Baked Saint Honoré

60445

Esta barra de aspecto rústico y gran volumen, cocida en horno de piedra, se distingue por su alta hidratación, su acentuada greña y sus puntas redondeadas. Unas características que le otorgan mayor durabilidad. Posee una miga tierna y húmeda con un alveolado irregular muy pronunciado. Su sabor a trigo, con notas de levadura, eleva sus notables cualidades y su calidad. Una opción perfecta para cuando no es posible hornear.



---

	1		200g		PRODUCTO VEGANO		COCIÓN EN HORNO DE PIEDRA		ELABORADO CON PROCESOS ARTESANALES		LARGA FERMENTACIÓN		PAN ELABORADO DE MANO A MANO		PRODUCTO DE HIDRATACIÓN EXCLUSIVO
	15-20min														
	40 cm														

---

6\*6