

Barra Delirium Saint Honoré

61281

Barra ancha tipo chapata de extremos redondeados, con greña natural y miga característica. Su corteza, de grosor medio, se caracteriza por la harina pegada y cocida, la cual le confiere una textura rústica y vetada. Se trata de un pan ligero, de sabor auténtico, por el uso de la harina de centeno y la masa madre.



	1		300		30min		190-200°C		10-15min		42-46 cm
											
	6x6										