








# Barra Santa Inés Saint Honoré

68443

Barra alargada de puntas redondeadas y cuerpo ancho. Como en los mejores panes, la miga es de color cremoso, suelta y con un alveolado irregular. Con un grosor de corteza medio/fina y quebradiza, su sabor está marcado por los aromas de centeno y la lenta fermentación con un ligero punto láctico..



---

	1		300		30min		190-200°C		10-15min		44-49 cm
	6x6										

---

1 MASA MADRE  
PRODUCTO VEGANO  
COCCION EN HORNO DE PIEDRA  
PRODUCTO 100% NATURAL  
ELABORADO CON CEREALES ARTESANALES  
LARGA FERMENTACION