








# 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 ELABORADO CON MASA MADRE

PRODUCTO VEGANO

COCCIÓN EN HORNO DE PIEDRA

PRODUCTO 100% NATURAL

ELABORADO CON CEREALES ARTESANALES

LARGA FERMENTACIÓN