



Baguette de nieve


63340


La baguette más esponjosa y fina de nuestra gama de panes. Ésta se presenta con 13 cortes en la corteza y destaca porque su miga se conserva tierna y húmeda durante más tiempo que una baguette tradicional.


 36 uds/caja

 250


 15-20min

 190-210°C

 12-15min

 55 cm



 4*7