


# Barra Rústica Obrador Saint Honoré


66532


Barra alargada, ancha en el centro y estrecha hacia las puntas. Es un pan con cuerpo, con consistencia, que cuando lo presionamos desprende el olor ligeramente ácido de la masa madre. Con muy buena durabilidad y con un sabor y textura que nos hablan de un pan con carácter, de calidad y con muchas utilidades.





 16 uds/caja

 265


 30min

 190-200°C

 20-25min

 44-49 cm



 6x6