














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 |
|--|-----|