

Barra Delirium Saint Honoré

61281

Barra ancha tipo chapata de extremos redondeados, con greña natural y miga característica. Su corteza, de grosor medio, se caracteriza por la harina pegada y cocida, la cual le confiere una textura rústica y vetada. Se trata de un pan ligero, de sabor auténtico, por el uso de la harina de centeno y la masa madre.



	1	 MASA MADRE	 FUENTE DE FIBRA	 100% NATURAL	 PRODUCTO VEGANO	 CUECCION EN HORNO DE PIEDRA	 ELABORACION POR PROCESOS ARTESANALES
	300						
	30min						
	190-200°C						
	10-15min						
	42-46 cm						
 LARGA FERMENTACION							

 6x6