












































# Barra con sarraceno

## BÍO Saint Honoré

61271

Pan ovalado, de puntas redondeadas y corteza caramelizada y crujiente. Elaborado íntegramente con ingredientes BÍO. Su sabor viene marcado por la harina de sarraceno y la acidez de las masas madres. Es un pan de sabor pausado, que recuerda al campo y a la tierra, muy apto para degustar solo o con aceite.



	1						
	5						
	60min						
	180-200°C						
	20-25min						
	31-35 cm						
	6x6	