

# Panecillo Dehesa

63710

Panecillo con un mix de harina de trigo y cebada. Producto elaborado con masa madre y 100% natural. Seguimos un proceso de doble fermentación que desata sus grandes cualidades organolépticas. De aspecto rústico y corteza enharinada, con una greña longitudinal y acabado en punta. Primero seduce por los ojos y, luego, enamora en el paladar.



---

	100 uds					
	60g					
	15-20min					
	190-210 °C					
	10-20min					
	15.5 cm					

---

 4\*7