

# Sibarit Saint Honoré

66555

Nueva variedad en pequeño formato de nuestra gama Saint Honoré. Destaca el trabajo manual, clave y alma del proceso. El proceso de boleado, el volteo y el corte son realizados artesanalmente. Para la elaboración y para los reposos e bloque y el suave amasado. Alta hidratación y cocción en horno de piedra.



	7					
	<b>MASA MADRE</b>	<b>CONTENIDO REDUCIDO DE GRASA</b>	<b>PRODUCTO VEGANO</b>	<b>COCCIÓN EN HORNO DE PIEDRA</b>	<b>ELABORADO CON PROCESOS ARTESANALES</b>	<b>LARGA FERMENTACIÓN</b>
	9 <u>u</u> y					
	30-45min					
	190-210°C					
	8-10min					
	18 cm			<b>PAN ACABADO DE MUY BAJA A MANO</b>	<b>PROCESO DE HIDRATACIÓN EXCLUSIVO</b>	

4\*8