



# 100% Integral Saint Honoré


63620


Este pan de una inconfundible tonalidad tostada, contiene toda la esencia del grano entero. Su sabor acentuado, en el que predomina el trigo matizado por la malta, resulta, al igual que su aspecto, único. Esta variedad Saint Honoré nos concede el placer de degustar, por fin, el auténtico pan integral. Su miga húmeda y tierna, se equilibra perfectamente con los aportes de su corteza, fruto de la cocción en horno de piedra.





 24 uds/caja

 300


 30-45min

 190-200 °C

 10-15min

 44-49 cm



 6x6