










# Barra de la Dehesa

60120

Pan especial con un mix de harina de trigo, soja y cebada. Elaborado con masa madre y 100% natural. Proceso de doble fermentación que desata sus grandes cualidades organolépticas.

---

	20 uds/c					
	20-25min					
	190°C					
	18-20min					
	54 cm					

---

	4x7					
--	-----	--	--	--	--	--

