

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

4*8