


Alma Saint Honoré

66675

Esta nueva variedad de Saint Honoré destaca por la masa madre y por el aceite de oliva que incorpora su receta, que proporciona sutileza y elasticidad a la miga. De alveolos de burbuja pequeña, tupidos y tiernos, y de extremos redondeados, sin cortes ni greña, suma a sus notables cualidades los atributos de la familia Saint Honoré



	1	 ACEITE DE OLIVA	 MASA MADRE	 PRODUCTO VEGANO	 COCCIÓN EN HORNO DE PIEDRA	 ELABORADO CON PROCESOS ARTESANALES	 LARGA FERMENTACIÓN
	200 g						
	20-30'						
	190-200°C						
	10'	 PAN FABRICADO DE MANO A MANO	 PROCESO DE HIDRATACIÓN EXCLUSIVO				
	36 cm						

 4x8