

MOLLETE BLANCO

NOVEDAD



644 - FAMILIA 23



Mantener a -18 C°

Caja con 30 unidades de 80 g.
Pan francés precocido redondo.

Modo de Preparación

Dejar descongelar las piezas de pan entre 20 y 30 minutos. Precalentar el horno a 180°-190° C (verano) y 200°-220° C (invierno). Hornear durante 10-15 minutos. Dependiendo siempre de la cantidad de las piezas que se hornean. Las condiciones de cocción pueden variar según los diferentes tipos de horno. Una vez cocido mantener en un lugar fresco, seco y protegido de la luz directa.



~ 10 - 15 min



**Cadaico**

Cantidades limitadas a los stocks disponibles, salvo error tipográfico. IVA no incluido.