



interfrost
bake off

Barra Gallega

22x260gr 45cm



nieuw - nouveau

in het assortiment / dans l'assortiment

quality label



Barra Gallega

22x260gr **45cm**

**Traditioneel Spaans brood
gebakken op steen
uit Galicia.**

**Knapperig van buiten
en heerlijk mals van binnen.**

**Dunne korst en
open kruimstructuur.**

**Vernieuwend alternatief
tegenover het industriële stokbrood.**

**Ontdooien : ca. 20 min
10-12 minuten bakken op 190°C**

**C'est une baguette
de froment espagnole,
cuite sur pierre de Galice.**

**La croûte est fine et croquante
et la mie légère et aérée.**

**Nouvelle alternative assez innovante
par rapport aux baguettes industrielles.**

**Ce pain reste frais très longtemps
car la fermentation est plus longue.**

**Décongeler 20 minutes et
cuire à 190° pendant 10 à 12 minutes**