

# BAOS



¡Ya puedes pedir nuestros packs de 6 baos para hacer en casa como un/a profesional!

Bao 100% artesanal, doble fermentación con harina ecológica. Relleno de nuestro estofado de rabo de buey a baja temperatura y con los complementos perfectos: salsas picantes y kimchi casero.

24€

# CÓMO FUNCIONA

Haz tu pedido (recibirás los baos en casa preparados para almacenar en la nevera)  
Aguantan una semana en el frigorífico.

- 01 Calentar el bao al vapor
- 02 Sacar el relleno de la bolsa y calentar en el microondas durante 2 minutos
- 03 Rellenar y poner los toppings que más te gusten
- 04 Disfruta de los que dicen que son los mejores baos de Barcelona ;)