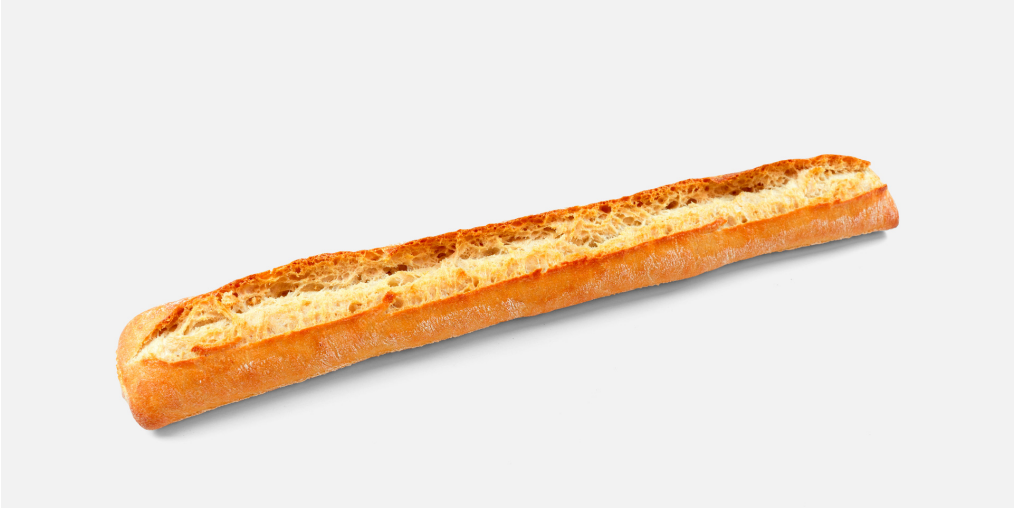
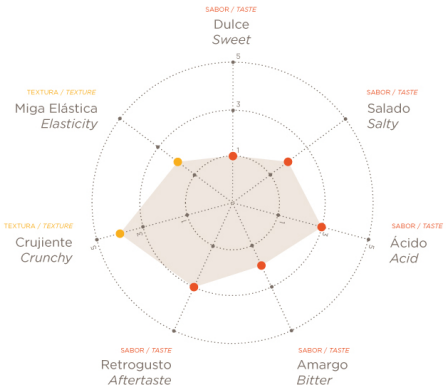
REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868

BAGUETTE MÉDITERRANÉENNE

400GR
POIDS PRECUIT (G)



UNITÉS	24 Unités/Carton | 28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	18 min |200 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	7 cm
LONGUEUR (CM)	52 cm
POIDS PRECUIT (G)	400 g

- **LEVAIN**
- **POINTAGE ET APPRÊT**
- **HYDRATATION ÉLEVÉE**
- **FOUR À SOLE**
- **CLEAN LABEL**
- **VEGAN**
- **NUTRISCORE A**
- **SOURCE DE FIBRES**
- **SOURCE DE PROTÉINES**

La Baguette Méditerranéenne est un pain cuit dans un four à sole. Grâce à le pointage et apprêt qu'il reçoit, nous avons un pain de mie très élastique et spongieux et une croûte dorée, fine et très croquante à la fois. La farine molle et le grain longitudinal central donnent à cette pièce une touche rustique. Son goût intense et acide grâce au levain fait de ce pain un pain de caractère.