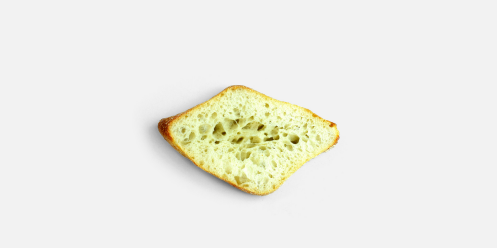
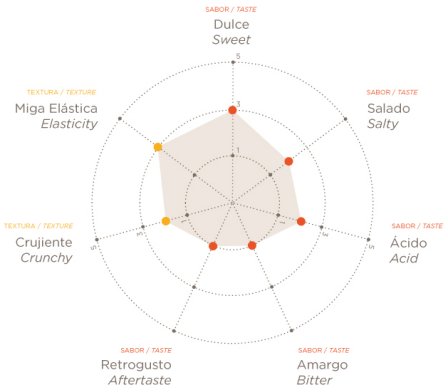
REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138

PETIT PAIN LOSANGE

65GR
POIDS CUIT



UNITÉS	56 Unités/Carton | 48 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	398x296x278
CUISSON	0 min |0 °C
DECONGELER	30 min
LARGEUR (CM)	8 cm
LONGUEUR (CM)	16 cm
POIDS CUIT	65 g

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

Cuit dans un four à sole et à pointage et apprêt, ce losange de 65 g est un pain à la texture croquante. Grâce à son frettage longitudinal et très prononcé, nous sommes face à une pièce avec une touche rustique. Il a une mie alvéolée et crémeuse, et grâce à la haute hydratation qu'il reçoit, une fois cuit, il reste frais plus longtemps. C'est un pain très polyvalent, il peut être consommé aussi bien à table que dans un sandwich ou même sur une brochette.