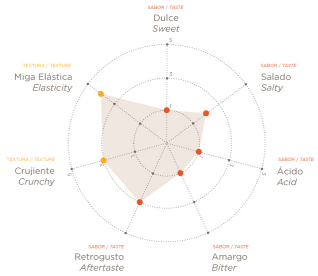
REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

KELTENSTANGE

295GR
GEWICHT VORGEBACKEN

STÜCKZAHL	20 Stück/Karton | 30 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x368
BACKZEIT	16 min |180 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	10 cm
LÄNGE	41 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	295 g

- **SAUERTEIG**
- **DOPPEL-GÄRUNG**
- **HOHE FEUCHTIGKEIT**
- **HANDWERKLICH GEBACKEN**
- **CLEAN LABEL**

Im Schamottofen gebacken, verfügt die doppelt fermentierte Keltenstange über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und ist dank des Sauerteigs kräftig im Geschmack. Das Stangenbrot im Familienformat ist ideal, um unseren Kunden ein kräftiges, lange frisch haltendes Brot zu bieten.