



REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019

MINI-CIABATTA PLUS



Haben Sie das ideale montadito vor Augen? Im Schamottsteinofen gebacken, mit einer langen Ruhezeit, sind diese Mini-Ciabattas Plus rustikal im Anblick, haben eine bemehlte Kruste und weisen eine feine, ausbundfreie Kruste auf. Mit einer wilden, cremigen Krume, halten sie dank ihres hohen Feuchtigkeitsgehaltes nach dem Backen lange frisch. Diese kleinen Ciabattas sind vielseitig einsetzbar und schmecken hervorragend am Tisch, als montaditos und sogar als Basis für pinchos an der Theke. Jetzt auch als Ready-to-eat-Lösung.

STÜCKZAHL	150 Stück/Karton 32 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	587x385x228
BACKZEIT	0 min 0 °C
AUFTAUZEIT	30 min
BREITE	6 cm
LÄNGE	8 cm
GEWICHT FRISCHGEWICHT	50 g



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



CLEAN LABEL



READY

