



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

RHOMBUS

65GR
GEWICHT
FRISCHGEWICHT



Im Schamottofen gebacken und mit doppelter Fermentation ist das 65 Gramm schwere Rhombus-Brötchen von knuspriger Textur. Sein längsverlaufender, markanter Ausbund geben diesem Brot einen besonders rustikalen Touch. Mit einer wilden, cremigen Krume, halten es dank seines 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.

STÜCKZAHL	56 Stück/Karton 48 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	398x296x278
BACKZEIT	0 min 0 °C
AUFTAUZEIT	30 min
BREITE	8 cm
LÄNGE	16 cm
GEWICHT FRISCHGEWICHT	65 g



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



KLEINE KISTE



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL



READY

