



REF: E140A  
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170



# BAGUETTE AKUA



Der Teig, mit dem wir das Baguette AKUA herstellen besitzt im Verhältnis zum Mehl mit 80% einen höheren WASSERanteil. Dank dieses hohen Feuchtigkeitsanteils erhalten wir eine herrlich leichte und elastische Krume mit großer, wilder Porung und appetitlich cremefarbenem Aussehen.

<b>STÜCKZAHL</b>	25 Stück/Karton   28 Stück/Karton
<b>ABMESSUNGEN KARTON</b>	0x0x0
<b>BACKZEIT</b>	16 min   180 °C
<b>AUFTAUZEIT</b>	30 min
<b>BREITE</b>	0 cm
<b>LÄNGE</b>	40 cm
<b>GEWICHT VORGEBACKEN</b>	270 g

- SAUERTEIG
- DOPPEL-GÄRUNG
- HOHE FEUCHTIGKEIT
- CLEAN LABEL
- GÄRVORGANG 24 STUNDEN

