



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



# KELTENSTANGE



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.

<b>STÜCKZAHL</b>	20 Stück/Karton   30 Stück/Karton
<b>ABMESSUNGEN KARTON</b>	503x293x368
<b>BACKZEIT</b>	17 min   200 °C
<b>AUFTAUZEIT</b>	20 min
<b>BREITE</b>	10 cm
<b>LÄNGE</b>	41 cm
<b>GEWICHT VORGEBACKEN</b>	295 g

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

