



REF: E142A
EAN-13: 8436017108217 | EAN-14: 18436017108214

CIABATTA FRIZZANTE

300GR
POIDS PRECUI (G)



| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| UNITÉS | 28 Unités/Carton 20 Carton/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 598x398x309 |
| CUISSON | 15 min 190 °C |
| DECONGELER | 30 min |
| LARGEUR (CM) | 10 cm |
| LONGUEUR (CM) | 36 cm |
| POIDS PRECUI (G) | 300 g |



POINTAGE ET APPRÊT



FOUR À SOLE



CLEAN LABEL



NUTRISCORE A

Le mot frizzante est couramment utilisé pour décrire les vins légèrement pétillants ou avec une légère effervescence. D'autre part, le pain cristal est connu pour sa texture croquante et sa fine croûte extérieure. La connexion entre les deux réside dans l'idée de légèreté et de texture particulière qu'ils partagent. Tout comme le vin frizzante possède cette délicate effervescence, le pain cristal se distingue par sa croûte croquante et sa légèreté par rapport à d'autres types de pain. Cependant, ce n'est pas simplement sa texture croquante qui le distingue. De la même manière qu'un vin haut de gamme bénéficie de raisins soigneusement cultivés, le pain cristal est fabriqué avec des farines de haute qualité et une fermentation lente qui permet aux saveurs de se développer pleinement. Tant le pain cristal qu'un bon vin sont des hommages à l'excellence dans sa forme la plus pure. Chacun offre une expérience unique et inoubliable, nous rappelant que la véritable qualité réside dans les détails et dans le plaisir de savourer les petits plaisirs de la vie.

