



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



BAGUETTE AKUA



Avec 80% d'hydratation (en Pourcentage de Boulanger, c'est le ratio d'eau sur le poids de la farine) la baguette AKUA à une mie très alveolée, légère et moelleuse et une couleur crème très attrayante. Par dessus tout, la fermentation de 24 heures nous donne un pain très digeste et confère à AKUA un arôme et un goût exceptionnel.

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| UNITÉS | 25 Unités/Carton 28 Carton/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 0x0x0 |
| CUISSON | 16 min 180 °C |
| DECONGELER | 30 min |
| LARGEUR (CM) | 0 cm |
| LONGUEUR (CM) | 40 cm |
| POIDS PRECUIT (G) | 270 g |

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- CLEAN LABEL
- FERMENTATION 24 H

