



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 PRECUI (G)	270 g

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

