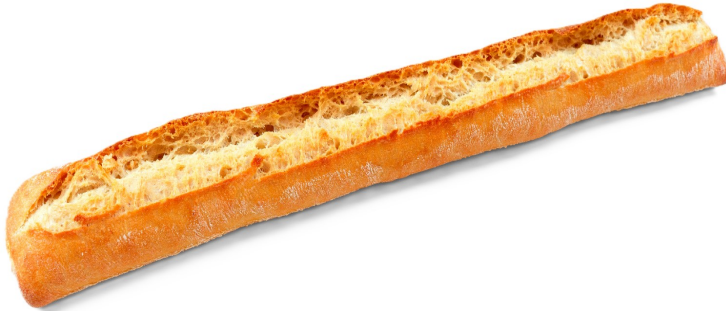




REF: C124B  
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868



# BAGUETTE MÉDITERRANÉENNE



La Baguette Méditerranéenne est un pain cuit dans un four à sole. Grâce à le pointage et apprêt qu'il reçoit, nous avons un pain de mie très élastique et spongieux et une croûte dorée, fine et très croquante à la fois. La farine molle et le grain longitudinal central donnent à cette pièce une touche rustique. Son goût intense et acide grâce au levain fait de ce pain un pain de caractère.

UNITÉS	24 Unités/Carton   28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	18 min   200 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	7 cm
LONGUEUR (CM)	52 cm
POIDS PRECUIT (G)	400 g

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- FOUR À SOLE
- CLEAN LABEL

