



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








BAGUETTE RUSTIQUE CELTE



Cuit dans un four à sole, la baguette rustique Celte est un pain fait avec le pointage et apprêt, très bien hydraté et au goût caractéristique et intense grâce à la levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| UNITÉS | 20 Unités/Carton 30 Carton/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 503x293x368 |
| CUISSON | 16 min 180 °C |
| DECONGELER | 20 min |
| LARGEUR (CM) | 10 cm |
| LONGUEUR (CM) | 41 cm |
| POIDS PRECUI (G) | 295 g |

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

