



REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138



PETIT PAIN LOSANGE



Cuit dans un four à sole et à pointage et apprêt, ce losange de 65 g est un pain à la texture croquante. Grâce à son frettage longitudinal et très prononcé, nous sommes face à une pièce avec une touche rustique. Il a une mie alvéolée et crémeuse, et grâce à la haute hydratation qu'il reçoit, une fois cuit, il reste frais plus longtemps. C'est un pain très polyvalent, il peut être consommé aussi bien à table que dans un sandwich ou même sur une brochette.

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| UNITÉS | 56 Unités/Carton 48 Carton/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 398x296x278 |
| CUISSON | 0 min 0 °C |
| DECONGELER | 30 min |
| LARGEUR (CM) | 8 cm |
| LONGUEUR (CM) | 16 cm |
| POIDS CUIT | 65 g |

-  POINTAGE ET APPRÊT
-  HYDRATATION ÉLEVÉE
-  CARTON RESTAURATION
-  FOUR À SOLE
-  CLEAN LABEL
-  READY

