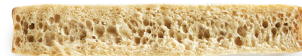




REF: E140A  
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170

# BAGUETTE AKUA

270GR  
PESO PRECOTTO (G)



L'impasto della baguette AKUA ha una maggiore quantità di ACQUA rispetto alla farina, di circa l'80%. Grazie a questa alta idratazione otteniamo una mollica molto leggera e soffice, con grandi alveoli irregolari e dal color crema molto appetitoso. Inoltre, l'impasto è sottoposto a un processo di fermentazione di 24 ore, grazie al quale otteniamo un pane più digeribile e con un aroma e un sapore eccezionali.

UNITÀ CARTONE 25 Unità/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 0x0x0

COTTURA 16 min | 180 °C

SCONGELAMENTO 30 min

LARGHEZZA (CM) 0 cm

LUNGHEZZA (CM) 40 cm

PESO PRECOTTO (G) 270 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



CLEAN LABEL

