

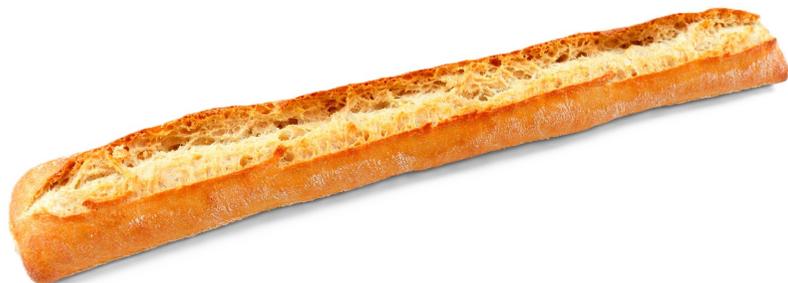


REF: C124B  
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868

# BAGUETTE MEDITERRANEA

400GR

PESO PRECOTTO (G)



**UNITÁ CARTONE** 24 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

**DIMENSIONI CARTONE** 600x398x263

**COTTURA** 18 min |180 °C

**SCONGELAMENTO** 20 min

**LARGHEZZA (CM)** 7 cm

**LUNGHEZZA (CM)** 52 cm

**PESO PRECOTTO (G)** 400 g



**LIEVITO MADRE**



**DOPPIA FERMENTAZIONE**



**ALTA IDRATAZIONE**



**FORNO ELETTRICO**



**CLEAN LABEL**



Il baguette Mediterranea è un pezzo cotto in un forno a suola. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, abbiamo una mollica di pane molto elastica e spugnosa e una crosta dorata, fine e molto croccante allo stesso tempo. La farina morbida e il grano centrale longitudinale danno a questo pezzo un tocco rustico. Il suo sapore intenso e acido grazie alla lievato rende questo pane un pane di carattere.

