

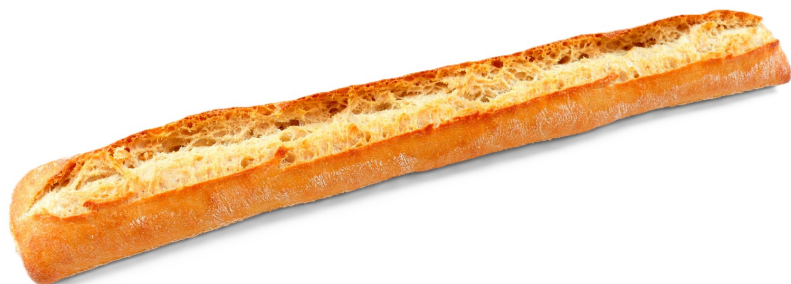


REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868

BAGUETTE MEDITERRANEA

400GR

PESO PRECOTTO (G)



UNITÀ CARTONE 24 Unità/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.

