



REF: E142A  
EAN-13: 8436017108217 | EAN-14: 18436017108214

# CIABATTA FRIZZANTE

300GR

PESO PRECOTTO (G)



La parola frizzante è comunemente usata per descrivere vini leggermente frizzanti o con una leggera effervescenza. D'altra parte, il pane cristal è noto per la sua consistenza croccante e la sua sottile crosta esterna. La connessione tra i due risiede nell'idea di leggerezza e nella particolare consistenza che condividono. Proprio come il vino frizzante ha quella delicata effervescenza, il pane cristal si distingue per la sua crosta croccante e la leggerezza rispetto ad altri tipi di pane. Tuttavia, non è semplicemente la sua consistenza croccante a distinguerlo. Proprio come un vino di alta gamma beneficia di uve coltivate con cura, il pane cristal è realizzato con farine di alta qualità e una fermentazione lenta che consente ai sapori di svilupparsi pienamente. Sia il pane cristal che un buon vino sono tributi all'eccellenza nella sua forma più pura. Ognuno offre un'esperienza unica e indimenticabile, ricordandoci che la vera qualità sta nei dettagli e nel piacere di godere dei piccoli piaceri della vita.

**UNITÀ CARTONE** 28 Unità/Cartone | 20 Cartoni/Pallet

**DIMENSIONI CARTONE** 598x398x309

**COTTURA** 15 min | 190 °C

**SCONGELAMENTO** 30 min

**LARGHEZZA (CM)** 10 cm

**LUNGHEZZA (CM)** 36 cm

**PESO PRECOTTO (G)** 300 g



**DOPPIA FERMENTAZIONE**



**FORNO ELETTRICO**



**CLEAN LABEL**



**NUTRISCORE A**

