



REF: C139A  
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367

# CIABATTA MIGNON

40GR  
PESO COTTO



Cotto in forno a doppia fermentazione, questo ciabatta di piccole dimensioni ha un aspetto rustico, con una sottile crosta dorata. Ha una mollica cremosa, a nido d'ape, e grazie all'alto livello di idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. Possiamo trovare sfumature dolci nel suo gusto che lo rendono un pane che si abbina a qualsiasi cibo. È un pane molto versatile che può essere mangiato sia a tavola che come panino o toast.

**UNITÀ CARTONE** 100 Unità/Cartone | 48 Cartoni/Pallet

**DIMENSIONI CARTONE** 398x296x278

**COTTURA** 0 min | 0 °C

**SCONGELAMENTO** 30 min

**LARGHEZZA (CM)** 6 cm

**LUNGHEZZA (CM)** 8 cm

**PESO COTTO** 40 g



**DOPPIA FERMENTAZIONE**



**ALTA IDRATAZIONE**



**SCATOLA HORECA**



**CLEAN LABEL**



**READY**

