



REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

FILONE RUSTICO

295GR

PESO PRECOTTO (G)



Cotto in forno a sogliola, la pagnotta celtica è un pane a doppia fermentazione, molto ben idratato e dal sapore caratteristico e intenso grazie alle lievito madre. Questa pagnotta formato famiglia è l'ideale per offrire nel nostro panificio un pane dal gusto diverso e dalla buona conservazione.

UNITÁ CARTONE 20 Unitá/Cartone | 30 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 503x293x368

COTTURA 16 min |180 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 10 cm

LUNGHEZZA (CM) 41 cm

PESO PRECOTTO (G) 295 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL

