



REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019

MINICIABATTA

50GR
PESO COTTO



Stai pensando al panino ideale? Questa mini chapata plus ha un aspetto rustico, crosta infarinata, fine e senza tagli. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, rimane fresca più a lungo. E' un pane molto versatile, può essere consumato sia a tavola che in montadito o anche su uno spiedino.

UNITÀ CARTONE 150 Unità/Cartone | 32 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 587x385x228

COTTURA 0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO 30 min

LARGHEZZA (CM) 6 cm

LUNGHEZZA (CM) 8 cm

PESO COTTO 50 g



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



CLEAN LABEL



READY

