



REF: C135A  
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138

# ROMBO RUSTICO

65GR  
PESO COTTO



Cotto in forno a sogliola e con doppia fermentazione, questo rombo di 65 g è un pane dalla consistenza croccante. Grazie al suo traforo longitudinale e molto pronunciato ci troviamo di fronte a un pezzo dal tocco rustico. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. È un pane molto versatile, può essere mangiato sia a tavola che in un panino o anche su uno spiedo.

UNITÀ CARTONE	56 Unità/Cartone   48 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	398x296x278
COTTURA	0 min   0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	8 cm
LUNGHEZZA (CM)	16 cm
PESO COTTO	65 g



**DOPPIA FERMENTAZIONE**



**ALTA IDRATAZIONE**



**SCATOLA HORECA**



**FORNO ELETTRICO**



**CLEAN LABEL**



**READY**

