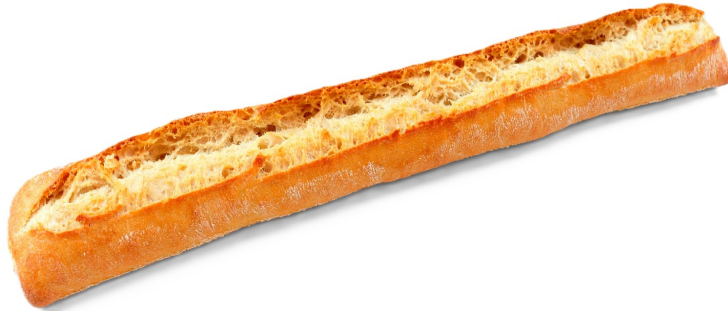




REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868








BAGUETTE MEDITERRANEA



Il baguette Mediterranea è un pezzo cotto in un forno a suola. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, abbiamo una mollica di pane molto elastica e spugnosa e una crosta dorata, fine e molto croccante allo stesso tempo. La farina morbida e il grano centrale longitudinale danno a questo pezzo un tocco rustico. Il suo sapore intenso e acido grazie alla lievato rende questo pane un pane di carattere.

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| UNITÁ CARTONE | 24 Unitá/Cartone 28 Cartoni/Pallet |
| DIMENSIONI CARTONE | 600x398x263 |
| COTTURA | 18 min 180 °C |
| SCONGELAMENTO | 20 min |
| LARGHEZZA (CM) | 7 cm |
| LUNGHEZZA (CM) | 52 cm |
| PESO PRECOTTO (G) | 400 g |

-  **LIEVITO MADRE**
-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **FORNO ELETTRICO**
-  **CLEAN LABEL**

