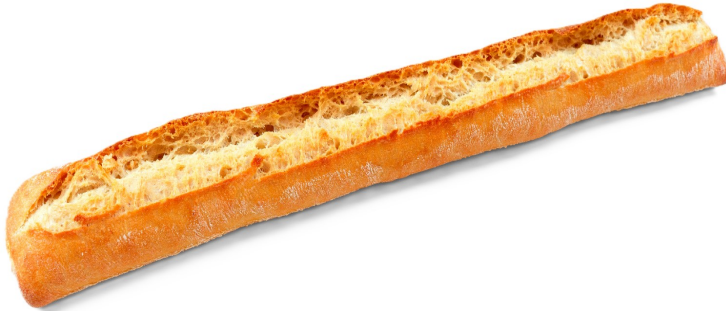




REF: C124B  
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868








# 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.

<b>UNITÁ CARTONE</b>	24 Unitá/Cartone   28 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	600x398x263
<b>COTTURA</b>	18 min   200 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	20 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	7 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	52 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	400 g

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

