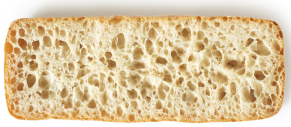
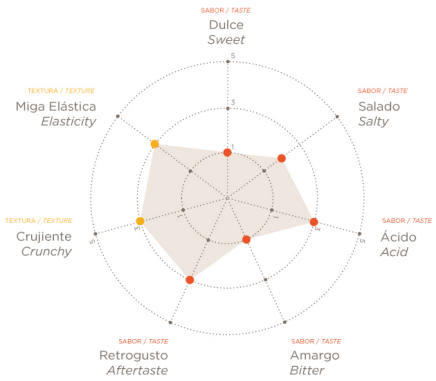
REF: E142A
EAN-13: 8436017108217 | EAN-14: 18436017108214

# CIABATTA FRIZZANTE

**300GR**
PESO PRECOTTO (G)



La parola frizzante è comunemente usata per descrivere vini leggermente frizzanti o con una leggera effervescenza. D'altra parte, il pane cristal è noto per la sua consistenza croccante e la sua sottile crosta esterna. La connessione tra i due risiede nell'idea di leggerezza e nella particolare consistenza che condividono. Proprio come il vino frizzante ha quella delicata effervescenza, il pane cristal si distingue per la sua crosta croccante e la leggerezza rispetto ad altri tipi di pane. Tuttavia, non è semplicemente la sua consistenza croccante a distinguerlo. Proprio come un vino di alta gamma beneficia di uve coltivate con cura, il pane cristal è realizzato con farine di alta qualità e una fermentazione lenta che consente ai sapori di svilupparsi pienamente. Sia il pane cristal che un buon vino sono tributi all'eccellenza nella sua forma più pura. Ognuno offre un'esperienza unica e indimenticabile, ricordandoci che la vera qualità sta nei dettagli e nel piacere di godere dei piccoli piaceri della vita.

| | |
|---|---|
| **UNITÁ CARTONE** | 28 Unitá/Cartone \| 20 Cartoni/Pallet |
| **DIMENSIONI CARTONE** | 598x398x309 |
| **COTTURA** | 15 min \|190 °C |
| **SCONGELAMENTO** | 30 min |
| **LARGHEZZA (CM)** | 10 cm |
| **LUNGHEZZA (CM)** | 36 cm |
| **PESO PRECOTTO (G)** | 300 g |

- **DOPPIA FERMENTAZIONE**
- **FORNO ELETTRICO**
- **CLEAN LABEL**
- **NUTRISCORE A**