



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



# CIABATTA FRIZZANTE



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.

<b>UNITÀ CARTONE</b>	28 Unitá/Cartone   20 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	598x398x309
<b>COTTURA</b>	15 min  190 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	30 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	10 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	36 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	300 g



**DOPPIA FERMENTAZIONE**



**FORNO ELETTRICO**



**CLEAN LABEL**

