



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.

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 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**

