



REF: C139A
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367








CIABATTA MIGNON



Cotto in forno a doppia fermentazione, questo ciabatta di piccole dimensioni ha un aspetto rustico, con una sottile crosta dorata. Ha una mollica cremosa, a nido d'ape, e grazie all'alto livello di idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. Possiamo trovare sfumature dolci nel suo gusto che lo rendono un pane che si abbina a qualsiasi cibo. È un pane molto versatile che può essere mangiato sia a tavola che come panino o toast.

UNITÁ CARTONE	100 Unitá/Cartone 48 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	398x296x278
COTTURA	0 min 0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	6 cm
LUNGHEZZA (CM)	8 cm
PESO COTTO	40 g

-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **SCATOLA HORECA**
-  **CLEAN LABEL**
-  **READY**

