



REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453








FILONE RUSTICO



Cotto in forno a sogliola, la pagnotta celtica è un pane a doppia fermentazione, molto ben idratato e dal sapore caratteristico e intenso grazie alle lievito madre. Questa pagnotta formato famiglia è l'ideale per offrire nel nostro panificio un pane dal gusto diverso e dalla buona conservazione.

UNITÁ CARTONE	20 Unitá/Cartone 30 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	503x293x368
COTTURA	16 min 180 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	10 cm
LUNGHEZZA (CM)	41 cm
PESO PRECOTTO (G)	295 g

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

