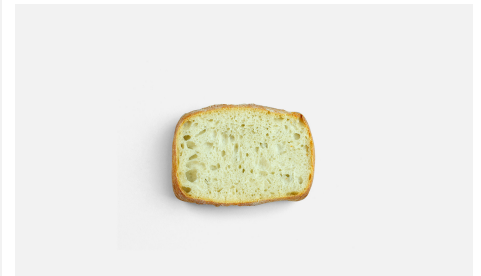
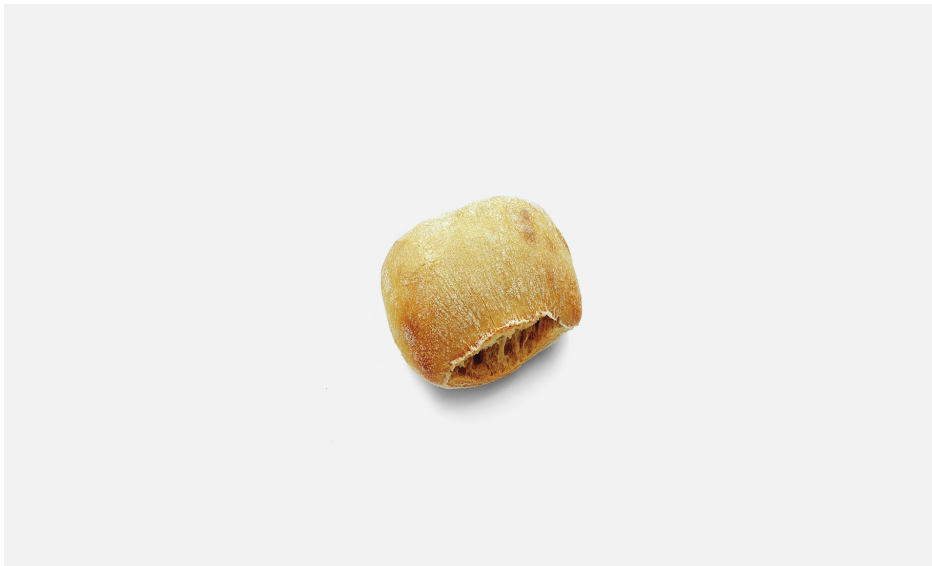




REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019



MINICIABATTA



Stai pensando al panino ideal? Questa mini chapata plus ha un aspetto rustico, crosta infarinata, fine e senza tagli. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, rimane fresca più a lungo. E' un pane molto versatile, può essere consumato sia a tavola che in montadito o anche su uno spiedino.

UNITÁ CARTONE	150 Unitá/Cartone 32 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	587x385x228
COTTURA	0 min 0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	6 cm
LUNGHEZZA (CM)	8 cm
PESO COTTO	50 g

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

