

## **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.

(1)	DOPPIA FERMENTAZIONE
Ž.	ALTA IDRATAZIONE
CLEAN Label	CLEAN LABEL
\$	READY

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

