



REF: C134D
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944








NOVA CELTA GALLEGA''''



I pani della famiglia Première si caratterizzano per il loro sapore intenso ottenuto grazie alla Lievito madre e una doppia fermentazione. Il Nova Celta è un bar di formato familiare ideale per offrire nella nostra pasticceria un pane dal sapore diverso e di buona conservazione.

UNITÁ CARTONE	21 Unitá/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
COTTURA	17 min 200 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	9 cm
LUNGHEZZA (CM)	46 cm
PESO PRECOTTO (G)	295 g

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

