



REF: P458A  
EAN-13: 8436017105308 | EAN-14: 18436017105305



# PANINO GOURMET DI SEGALE



Dall'inconfondibile mollica tostata, spessa e leggermente scura, questo pane ha un sapore caratteristico grazie all'impasto di farina di frumento (50%) con farina di segale (50%). È un pane molto particolare che insieme al lievito madre acquista un sapore un po' amaro e diverso.

<b>UNITÀ CARTONE</b>	84 Unità/Cartone   28 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	600x398x263
<b>COTTURA</b>	14 min   200 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	20 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	6 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	16 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	92 g

- LIEVITO MADRE**
- DOPPIA FERMENTAZIONE**
- CLEAN LABEL**
- FONTE DI FIBRE**

