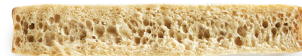




REF: E140A
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170

BAGUETTE AKUA

270GR
PESO PRECOCIDO



La masa con la que se elabora la baguette AKUA tiene un mayor aporte de AGUA respecto a la harina, de un 80% aproximadamente. Gracias a esta alta hidratación obtenemos una miga muy ligera y esponjosa, con grandes alveolos irregulares y de un color crema muy apetecible. Además, la masa recibe un proceso de fermentación de 24 horas, con lo que conseguimos un pan con una mayor digestibilidad y con un aroma y sabor excepcionales.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 25 Uds./caja 28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 0x0x0 |
| TIEMPO COCCIÓN | 16 min 180 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 30 min |
| ANCHURA | 0 cm |
| LONGITUD | 40 cm |
| PESO PRECOCIDO | 270 g |



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



CLEAN LABEL



FERMENTACION 24 HORAS

