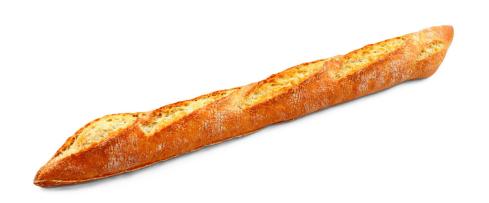
REF: C141A EAN-13: 8436017106282 | EAN-14: 18436017106289

## **BAGUETTE CHARMANTE**





UNIDADES	25 Uds./caja   28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	14 min  180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	<b>1</b> 20 min
ANCHURA	7 cm
LONGITUD	50 cm
PESO PRECOCIDO	305 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



**CLEAN LABEL** 





La Baguette Charmante es un pan con presencia y elegancia. Cocido en horno de suela, terminado en punta, de corteza fina y dorada y con un sutil enharinado, esta pieza de pan de 305 grs está elaborada con doble fermentación. Es una baguette muy bien hidratada y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre.

