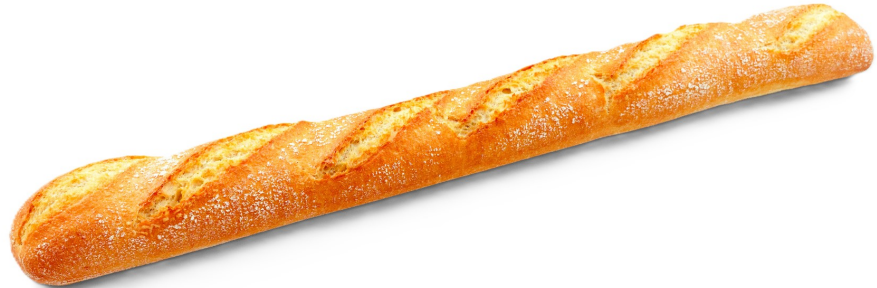






REF: P114B
EAN-13: 8436017105520 | EAN-14: 18436017105527

BAGUETTE GOURMET 225g.

225GR
PESO PRECOCIDO



UNIDADES	34 Uds./caja 30 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x264x371
TIEMPO COCCIÓN	12 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	6 cm
LONGITUD	52 cm
PESO PRECOCIDO	225 g

 DOBLE FERMENTACIÓN
 CLEAN LABEL

El pan está presente en el desayuno desde primera hora de la mañana, hasta última hora de la noche en la cena, pasando por comidas y meriendas. En esa cotidianidad, además de necesitar panes que nos den calidad y versatilidad, necesitamos panes que se conserven bien. La baguette gourmet tiene una miga muy tupida, corteza dorada, muy crujiente y fina y un suave enharinado que le aporta un toque rustico. Esta baguette, fina y alargada, tiene un sabor suave y ligero que hacen de esta barra un pan que combina con cualquier alimento. Es ideal como pan de mesa para cada día, para bocadillos, y en tostadas para desayunar.

