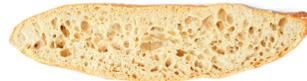




REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

BARRA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO



Cocido en horno de suela, la barra Celta es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 20 Uds./caja 30 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 503x293x368 |
| TIEMPO COCCIÓN | 17 min 200 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min |
| ANCHURA | 10 cm |
| LONGITUD | 41 cm |
| PESO PRECOCIDO | 295 g |



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



VEGANO



FUENTE DE FIBRA



FUENTE DE PROTEINA

