



REF: E134B
EAN-13: 8436017105896 | EAN-14: 18436017105893

PAILLASSE NATURE

300GR
PESO PRECOCIDO



El Pan Paillasse © nature es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que posee una forma alargada y trenzada. Una de las particularidades de su fabricación es el largo proceso de fermentación de la pasta, tras el cual se divide la masa y se le da forma a mano para hornearla. Se trata de un pan de miga alveolada, color crema y con corteza crujiente.

UNIDADES 22 Uds./caja | 20 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA

TIEMPO COCCIÓN min | °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN min

ANCHURA cm

LONGITUD cm

PESO PRECOCIDO 300 g



MASA MADRE



LARGA FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA

