



REF: E134C  
EAN-13: 8436017107340 | EAN-14: 18436017107347

# PAILLASSE NATURE 300g

300GR  
PESO PRECOCIDO



UNIDADES	22 Uds./caja   24 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	494x294x432
TIEMPO COCCIÓN	16 min   180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	0 cm
LONGITUD	40 cm
PESO PRECOCIDO	300 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



FERMENTACION 24 HORAS

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.

