



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








# BAGUETTE CHARMANTE



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.

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

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **HORNO DE SUELA**
-  **CLEAN LABEL**

