



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








# BARRA CELTA



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**

