



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.

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

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **HORNO DE SUELA**
-  **CLEAN LABEL**
-  **VEGANO**
-  **FUENTE DE FIBRA**
-  **FUENTE DE PROTEINA**

