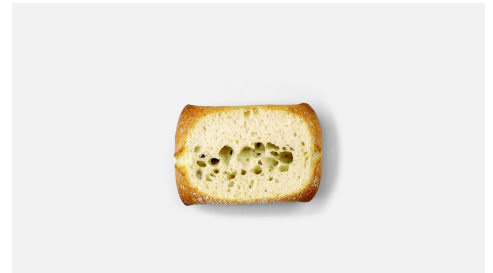




REF: P128B  
EAN-13: 8436017106879 | EAN-14: 18436017106876



# BOLLO GOURMET 70



Esta pieza pequeña de 75 grs es la apuesta segura para el hostelero. Gracias a la doble fermentación que recibe la masa, se consigue un pan con mucho volumen, miga más esponjosa y un sabor y aroma ligeramente dulce. La ventaja de este pan es que tiene un aspecto rústico, con corteza enharinada y una greña muy marcada, por lo que se consigue un producto atractivo que funciona tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra. Esta pieza estará lista con solo 5 minutos de horneado.

<b>UNIDADES</b>	136 Uds./caja   24 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	503X293X461
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	5 min   200 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	20 min
<b>ANCHURA</b>	6.75±1 cm
<b>LONGITUD</b>	11±1 cm
<b>PESO PRECOCIDO</b>	75 g



**CLEAN LABEL**



**DOBLE FERMENTACIÓN**



**5 MINUTOS Y LISTO**

