



REF: C134D  
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944








# NOVA CELTA



Los panes de la familia Premiére son característicos por su intenso sabor obtenido gracias a la masa madre y una elaboración con doble fermentación. La Nova Celta es una barra de formato familiar ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

<b>UNIDADES</b>	21 Uds./caja   28 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	600x398x263
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	16 min  180 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	20 min
<b>ANCHURA</b>	9 cm
<b>LONGITUD</b>	46 cm
<b>PESO PRECOCIDO</b>	295 g

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

