



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.

UNIDADES	21 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	17 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	9 cm
LONGITUD	46 cm
PESO PRECOCIDO	295 g

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

