



REF: E135A
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268








PAILLASSE MULTI 300g.



El Pan Paillasse® multi es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que presenta una forma alargada y trenzada. Una de las particularidades de su fabricación es el largo proceso de fermentación de la pasta, tras el cual se divide la masa y se le da forma a mano para hornearla. Se trata de un pan con corteza crujiente y de miga alveolada que contiene sabrosas semillas, entre ellas lino marrón, mijo, lino dorado y girasol.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 22 Uds./caja 28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 494x294x432 |
| TIEMPO COCCIÓN | 14 min 180 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 30 min |
| ANCHURA | 0 cm |
| LONGITUD | 40 cm |
| PESO PRECOCIDO | 300 g |

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **CLEAN LABEL**
-  **FERMENTACION 24 HORAS**

