



REF: E134C  
EAN-13: 8436017107340 | EAN-14: 18436017107347









# PAILLASSE NATURE 300g



El Pan Paillasse® nature es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que posee 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 de miga alveolada, color crema y con corteza crujiente.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 22 Uds./caja   24 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 494x294x432                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 16 min   180 °C                |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 30 min                         |
| ANCHURA               | 0 cm                           |
| LONGITUD              | 40 cm                          |
| PESO PRECOCIDO        | 300 g                          |

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

