



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

