



REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138









ROMBO



Cocido en horno de suela y con doble fermentación este rombo de 65 grs es un pan de textura crujiente. Gracias a su greña longitudinal y muy marcada nos encontramos ante una pieza con un toque rústico. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Es un pan muy versátil, se puede consumir tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra.

UNIDADES	56 Uds./caja 48 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	398x296x278
TIEMPO COCCIÓN	0 min 0 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	8 cm
LONGITUD	16 cm
PESO COCIDO	65 g

-  DOBLE FERMENTACIÓN
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  CAJA HOSTELERÍA
-  HORNO DE SUELA
-  CLEAN LABEL
-  READY

