



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.

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

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

