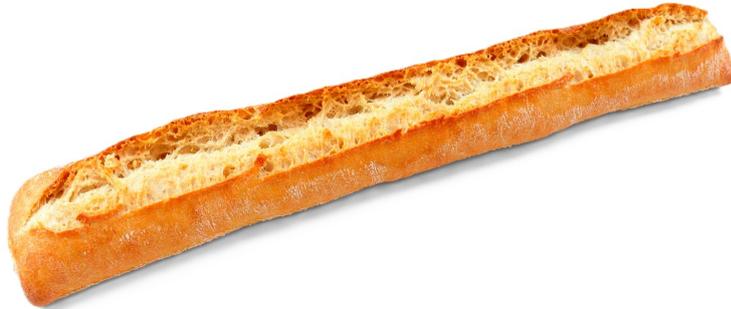




REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868



TXAPELA PLUS



La Txapela Plus es una pieza cocida en horno de suela. Gracias a la doble fermentación que recibe estamos ante un pan de miga muy elástica y esponjosa y una corteza dorada, fina y muy crujiente a la vez. El suave enharinado y la greña central longitudinal, le aportan a esta pieza un toque rústico. Su sabor intenso y ácido gracias a la masa madre hacen de esta barra un pan con carácter.

UNIDADES	24 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	18 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	7 cm
LONGITUD	52 cm
PESO PRECOCIDO	400 g

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

