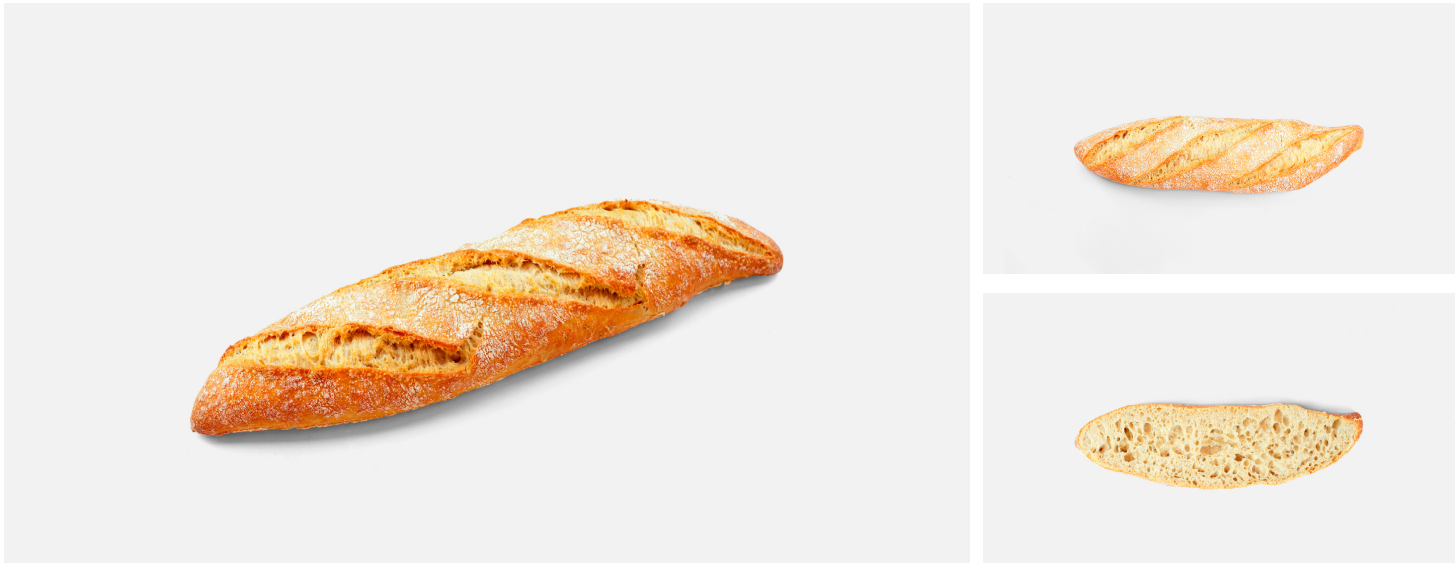




REF: C113D  
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453



# BAGUETTE RUSTIQUE CELTE



Cuit dans un four à sole, la baguette rustique Celte est un pain fait avec le pointage et apprêt, très bien hydraté et au goût caractéristique et intense grâce à la levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- FOUR À SOLE
- CLEAN LABEL
- VEGAN
- NUTRISCORE A
- SOURCE DE FIBRES
- SOURCE DE PROTÉINES

|                   |                                        |
|-------------------|----------------------------------------|
| UNITÉS            | 20 Unités/Cartron   30 Cartron/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 503x293x368                            |
| CUISSON           | 17 min  200 °C                         |
| DECONGELER        | 20 min                                 |
| LARGEUR (CM)      | 10 cm                                  |
| LONGUEUR (CM)     | 41 cm                                  |
| POIDS PRECUIT (G) | 295 g                                  |

