



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

KELTENSTANGE

295GR

GEWICHT
VORGEBACKEN



Im Schamottofen gebacken, verfügt die doppelt fermentierte Keltenstange über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und ist dank des Sauerteigs kräftig im Geschmack. Das Stangenbrot im Familienformat ist ideal, um unseren Kunden ein kräftiges, lange frisch haltendes Brot zu bieten.

STÜCKZAHL 20 Stück/Karton | 30 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 503x293x368

BACKZEIT 17 min | 200 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 10 cm

LÄNGE 41 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 295 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL



VEGAN



BALLASTSTOFFQUELLE



EIWEISSQUELLE

