MINI-RHOMBUS









Im Schamottofen gebacken und mit doppelter Fermentation zeichnet sich das 40 Gramm schwere Mini-Rhombus-Brötchen durch seine goldfarbene, feine und durchgehende Kruste aus. Mit einer wilden, cremigen Krume, halten sie dank ihres hohen Feuchtigkeitsgehaltes nach dem Backen lange frisch. Diese kleinen Ciabattas sind vielseitig einsetzbar und schmecken hervorragend am Tisch, als montaditos und sogar als Basis für pinchos an der Theke.



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN

CLEAN LABEL

READY



BALLASTSTOFFQUELLE

EIWEISSQUELLE

STÜCKZAHL	100 Stück/Karton 48 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	398x296x278
BACKZEIT	0 min 0 °C
AUFTAUZEIT	30 min
BREITE	6 cm
LÄNGE	12 cm
GEWICHT FRISCHGEWICHT	40 g

