



REF: C134D
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944



NOVA CELTA



Les pains de la famille Première se caractérisent par leur saveur intense obtenue grâce au levain et à une fermentation longue. La Nova Celta est une baguette familiale cuite sur sole idéale pour offrir dans notre boulangerie un pain avec un excellente conservation.

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

UNITÉS	21 Unités/Carton 28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	17 min 200 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	9 cm
LONGUEUR (CM)	46 cm
POIDS PRECUI (G)	295 g

