



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



BAGUETTE MEDITERRANEA



Il baguette Mediterranea è un pezzo cotto in un forno a suola. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, abbiamo una mollica di pane molto elastica e spugnosa e una crosta dorata, fine e molto croccante allo stesso tempo. La farina morbida e il grano centrale longitudinale danno a questo pezzo un tocco rustico. Il suo sapore intenso e acido grazie alla lievato rende questo pane un pane di carattere.

UNITÁ CARTONE	24 Unitá/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
COTTURA	18 min 200 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	7 cm
LUNGHEZZA (CM)	52 cm
PESO PRECOTTO (G)	400 g

- LIEVITO MADRE**
- DOPPIA FERMENTAZIONE**
- ALTA IDRATAZIONE**
- FORNO ELETTRICO**
- CLEAN LABEL**
- VEGAN**
- NUTRISCORE A**
- FONTE DI FIBRE**
- FONTE DI PROTEINE**

