



REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019



MINICIABATTA



Stai pensando al panino ideal? Questa mini chapata plus ha un aspetto rustico, crosta infarinata, fine e senza tagli. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, rimane fresca più a lungo. E' un pane molto versatile, può essere consumato sia a tavola che in montadito o anche su uno spiedino.

-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **CLEAN LABEL**
-  **READY**
-  **VEGAN**
-  **NUTRISCORE A**
-  **FONTE DI FIBRE**
-  **FONTE DI PROTEINE**

UNITÁ CARTONE	150 Unitá/Cartone 32 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	587x385x228
COTTURA	0 min 0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	6 cm
LUNGHEZZA (CM)	8 cm
PESO COTTO	50 g

