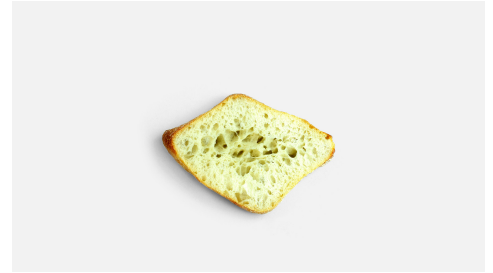




REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138

65GR
PESO COTTO

ROMBO RUSTICO



Cotto in forno a sogliola e con doppia fermentazione, questo rombo di 65 g è un pane dalla consistenza croccante. Grazie al suo traforo longitudinale e molto pronunciato ci troviamo di fronte a un pezzo dal tocco rustico. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. È un pane molto versatile, può essere mangiato sia a tavola che in un panino o anche su uno spiedo.

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

UNITÁ CARTONE

56 Unitá/Cartone | 48 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE

398x296x278

COTTURA

0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO

30 min

LARGHEZZA (CM)

8 cm

LUNGHEZZA (CM)

16 cm

PESO COTTO

65 g

