



REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

BARRA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO



UNIDADES 20 Uds./caja | 30 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA 503x293x368

TIEMPO COCCIÓN 17 min | 200 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN 20 min

ANCHURA 10 cm

LONGITUD 41 cm

PESO PRECOCIDO 295 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



VEGANO



NUTRISCORE A



FUENTE DE FIBRA



FUENTE DE PROTEÍNA

Cocido en horno de suela, la barra Celta es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

