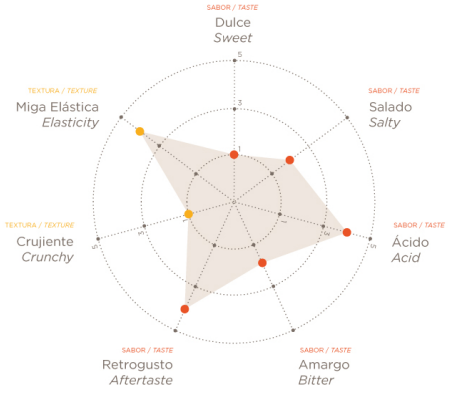
REF: E140A
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170

BAGUETTE AKUA

270GR
PESO PRECOCIDO

La masa con la que se elabora la baguette AKUA tiene un mayor aporte de AGUA respecto a la harina, de un 80% aproximadamente. Gracias a esta alta hidratación obtenemos una miga muy ligera y esponjosa, con grandes alveolos irregulares y de un color crema muy apetecible. Además, la masa recibe un proceso de fermentación de 24 horas, con lo que conseguimos un pan con una mayor digestibilidad y con un aroma y sabor excepcionales.

- **MASA MADRE**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **CLEAN LABEL**
- **FERMENTACION 24 HORAS**

UNIDADES	25 Uds./caja | 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	0x0x0
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	0 cm
LONGITUD	40 cm
PESO PRECOCIDO	270 g