



REF: C134D
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944

NOVA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO



Los panes de la familia Premiére son característicos por su intenso sabor obtenido gracias a la masa madre y una elaboración con doble fermentación. La Nova Celta es una barra de formato familiar ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

UNIDADES 21 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA 600x398x263

TIEMPO COCCIÓN 17 min | 200 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN 20 min

ANCHURA 9 cm

LONGITUD 46 cm

PESO PRECOCIDO 295 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



VEGANO



NUTRISCORE B



FUENTE DE PROTEÍNA

