REF: E135A
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268

PAILLASSE MULTI 300g.

300GR
PESO PRECOCIDO







UNIDADES	22 Uds./caja | 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	494x294x432
TIEMPO COCCIÓN	14 min |180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	0 cm
LONGITUD	40 cm
PESO PRECOCIDO	300 g

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

El Pan Paillasse ® multi es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que presenta una forma alargada y trenzada. Una de las particularidades de su fabricación es el largo proceso de fermentación de la pasta, tras el cual se divide la masa y se le da forma a mano para hornearla. Se trata de un pan con corteza crujiente y de miga alveolada que contiene sabrosas semillas, entre ellas lino marrón, mijo, lino dorado y girasol.

