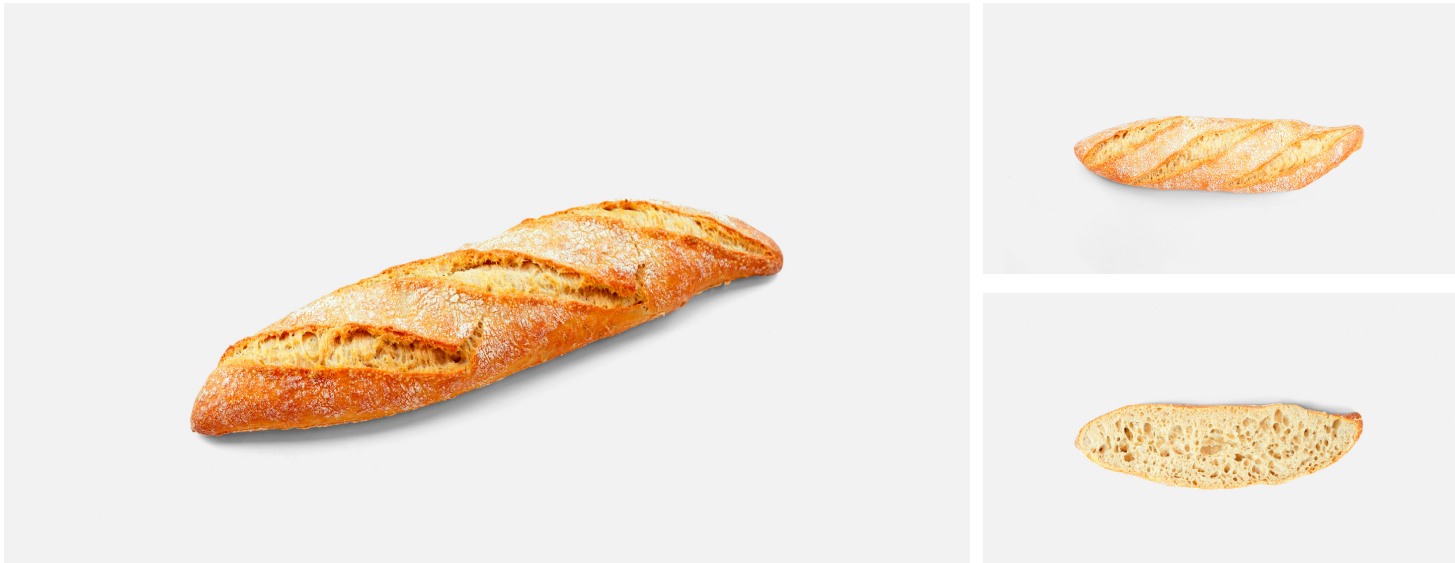




REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453



BARRA CELTA



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.

- MASA MADRE**
- DOBLE FERMENTACIÓN**
- ALTA HIDRATACIÓN**
- HORNO DE SUELA**
- CLEAN LABEL**
- VEGANO**
- NUTRISCORE A**
- FUENTE DE FIBRA**
- FUENTE DE PROTEÍNA**

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

