



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

KELTENSTANGE



Im Schamottofen gebacken, verfügt die doppelt fermentierte Keltenstange über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und ist dank des Sauerteigs kräftig im Geschmack. Das Stangenbrot im Familienformat ist ideal, um unseren Kunden ein kräftiges, lange frisch haltendes Brot zu bieten.

295GR
GEWICHT
VORGEBACKEN

STÜCKZAHL	20 Stück/Karton 30 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x368
BACKZEIT	17 min 200 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	10 cm
LÄNGE	41 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	295 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL

