REF: E134C
EAN-13: 8436017107340 | EAN-14: 18436017107347

MAESTRO NATURE

300GR
GEWICHT VORGEBACKEN

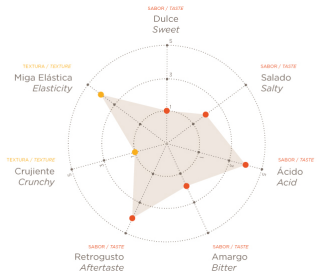






GEWICHT VORGEBACKEN	300 g
LÄNGE	40 cm
BREITE	0 cm
AUFTAUZEIT	30 min
BACKZEIT	16 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x433
STÜCKZAHL	22 Stück/Karton | 24 Stück/Karton

- **SAUERTEIG**
- **HOHE FEUCHTIGKEIT**
- **HANDWERKLICH GEBACKEN**
- **CLEAN LABEL**
- **LANGE FERMENTATION**



Maestro Nature ist ein traditionelles Brot, das mit Hefe und ausgewähltem Weizenmehl hergestellt wird und sich durch seine längliche, geflochtene Form auszeichnet. Eine Besonderheit seiner Herstellung ist der lange Gärungsprozess des Teigs. Anschließend wird der Teig geteilt, von Hand geformt und gebacken. Das Brot zeichnet sich durch eine lockere, grobporige Krume in cremefarbener Optik sowie eine knusprige Kruste aus.