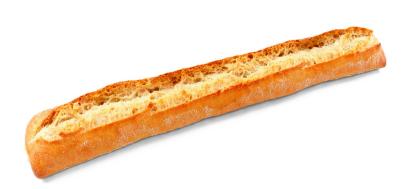


BAGUETTE MÉDITERRANÉENNE









Das Txapela ist ein im Schamottofen gebackenes Brot. Die doppelte Fermentation, der es unterzogen wird, verleiht dem Brot eine elastische Textur mit einer goldfarbenen, feinen und zugleich knusprigen Kruste. Die feine Bemehlung und der tiefe, längs verlaufen Ausbund geben dem Brot einen herrlich rustikalen Touch. Kräftig und dank des Sauerteigs leicht säuerlich im Geschmack, präsentiert sich dieses Stangenbrot mit einem ganz eigenen Charakter.



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



CLEAN LABEL

STÜCKZAHL	24 Stück/Karton 28 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	600x398x263
BACKZEIT	18 min 180 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	7 cm
LÄNGE	52 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	400 g

