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

KELTENSTANGE

295GR
GEWICHT VORGEBACKEN







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.

GEWICHT VORGEBACKEN	295 g
LÄNGE	41 cm
BREITE	10 cm
AUFTAUZEIT	20 min
BACKZEIT	16 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	503x293x368
STÜCKZAHL	20 Stück/Karton | 30 Stück/Karton

- **SAUERTEIG**
- **DOPPEL-GÄRUNG**
- **HOHE FEUCHTIGKEIT**
- **HANDWERKLICH GEBACKEN**
- **CLEAN LABEL**

