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

BAGUETTE RUSTIQUE CELTE

295GR
POIDS PRECUIT (G)

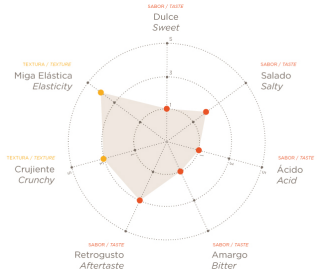






POIDS PRECUIT (G)	295 g
LONGUEUR (CM)	41 cm
LARGEUR (CM)	10 cm
DECONGELER	20 min
CUISSON	16 min |180 °C
DIMENSIONS CARTON	503x293x368
UNITÉS	20 Unités/Carton | 30 Carton/Palette

- **LEVAIN**
- **POINTAGE ET APPRÊT**
- **HYDRATATION ÉLEVÉE**
- **FOUR À SOLE**
- **CLEAN LABEL**



Cuit dans un four à sole, la baguette rustique Celte est un pain fait avec le pointage et apprêt, très bien hydraté et au goût caractéristique et intense grâce à la levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.