REF: E143A
EAN-13: 8436017108231 | EAN-14: 18436017108238

BURGER FRIZZANTE

80GR
POIDS CUIT

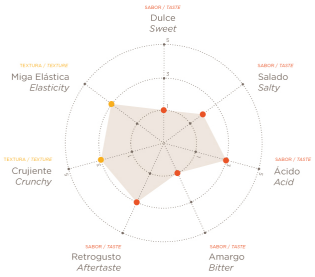
UNITÉS	80 Unités/Carton | 20 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	598x398x309
CUISSON	0 min |0 °C
DECONGELER	30 min
LARGEUR (CM)	11 cm
LONGUEUR (CM)	11 cm
POIDS CUIT	80 g

LEVAIN

FOUR À SOLE

CLEAN LABEL

READY

NUTRISCORE A

Le mot frizzante est couramment utilisé pour décrire les vins légèrement pétillants ou avec une légère effervescence. D'autre part, le pain cristal est connu pour sa texture croquante et sa fine croûte extérieure. La connexion entre les deux réside dans l'idée de légèreté et de texture particulière qu'ils partagent. Tout comme le vin frizzante possède cette délicate effervescence, le pain cristal se distingue par sa croûte croquante et sa légèreté par rapport à d'autres types de pain. Cependant, ce n'est pas simplement sa texture croquante qui le distingue. De la même manière qu'un vin haut de gamme bénéficie de raisins soigneusement cultivés, le pain cristal est fabriqué avec des farines de haute qualité et une fermentation lente qui permet aux saveurs de se développer pleinement. Tant le pain cristal qu'un bon vin sont des hommages à l'excellence dans sa forme la plus pure. Chacun offre une expérience unique et inoubliable, nous rappelant que la véritable qualité réside dans les détails et dans le plaisir de savourer les petits plaisirs de la vie.