



REF: P133A
EAN-13: 8436017106138 | EAN-14: 18436017106135

KOSKOR 350

350GR
POIDS PRECUIT (G)



La famille Koskor se caractérise par son pain avec double fermentation, haute hydratation et aspect rustique. Pour nos recettes orientées vers la consommation quotidienne, nous les avons aiguisées, jamais mieux dites, en leur donnant de nouvelles formes et plus de volume. Il s'agit d'un pain de longue conservation qui, grâce à sa mie à texture molle, est facile à digérer. Sans additifs ni conservateurs, c'est du pain au goût de tous les types de consommateurs et de moments de consommation. Facile à associer et à combiner avec d'autres aliments.



UNITÉS PAR CARTON 22 Uds./caja | 30 Cajas/pallet

DIMENSIONS CARTON 600x264x371

CUISSON 18 min | 200 °C

DECONGELER 20 min

LARGEUR (CM) 8 ± 1 cm

LONGUEUR (CM) 51.5 ± 1.5 cm

POIDS PRECUIT (G) 350 g



DOUBLE FERMENTATION



HYDRATATION ÉLEVÉE

