



REF: E135A
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268

SPIRALE AKUA MULTI



Le pain Maestro multi est un pain traditionnel à base de levure et de farine de blé sélectionnée, allongée et tressé. Une des particularités de sa fabrication est le long processus de fermentation de la pâte, qui est ensuite divisée et façonnée à la main pour être cuite. Il s'agit d'un pain à la croûte croustillante et à la mie alvéolée qui contient de savoureuses graines, parmi lesquelles on trouve du lin brun, du millet, du lin doré et du tournesol.

UNITÉS	22 Unités/Carton 28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	494x294x432
CUISSON	16 min 180 °C
DECONGELER	30 min
LARGEUR (CM)	0 cm
LONGUEUR (CM)	40 cm
POIDS PRECUI (G)	300 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



HYDRATATION ÉLEVÉE



CLEAN LABEL



LONGUE FERMENTATION

