



REF: E134C
EAN-13: 8436017107340 | EAN-14: 18436017107347

SPIRALE AKUA NATURE

300GR
POIDS PRECUIT (G)



Le Maestro nature est un pain traditionnel à base de levure et de farine de blé sélectionnée, allongé et tressé. Une des particularités de sa fabrication est le long processus de fermentation de la pâte, après lequel elle est divisée et façonnée à la main pour être cuite. Il s'agit d'un pain à la mie alvéolée, de couleur crème et avec une croûte croustillante.

UNITÉS	22 Unités/Carton 24 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	494x294x432
CUISSON	16 min 180 °C
DECONGELER	30 min
LARGEUR (CM)	0 cm
LONGUEUR (CM)	40 cm
POIDS PRECUIT (G)	300 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



HYDRATATION ÉLEVÉE



FOUR À SOLE



CLEAN LABEL



LONGUE FERMENTATION

