



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

295GR
POIDS PRECUIT (G)

BAGUETTE RUSTIQUE CELTE



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.

UNITÉS	20 Unités/Carton 30 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	503x293x368
CUISSON	17 min 200 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	10 cm
LONGUEUR (CM)	41 cm
POIDS PRECUIT (G)	295 g

-  **LEVAIN**
-  **POINTAGE ET APPRÊT**
-  **HYDRATATION ÉLEVÉE**
-  **FOUR À SOLE**
-  **CLEAN LABEL**
-  **VEGAN**
-  **SOURCE DE FIBRES**
-  **SOURCE DE PROTÉINES**

