



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



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	16 min 180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	10 cm
LONGUEUR (CM)	41 cm
POIDS PRECUIST (G)	295 g

- LEVAIN
- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- POINTAGE ET APPRÊT
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- FOUR À SOLE
- FOUR À SOLE
- CLEAN LABEL
- CLEAN LABEL

