



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



# PAILLASSE NATURE 300g



Le pain Paillasse ® 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.

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- HYDRATATION ÉLEVÉE
- FOUR À SOLE
- CLEAN LABEL
- FERMENTATION 24 H

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| 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                                |

