



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



SPIRALE AKUA NATURE



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.

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

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

