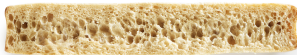




REF: E140A  
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170

# BAGUETTE AKUA



Der Teig, mit dem wir das Baguette AKUA herstellen besitzt im Verhältnis zum Mehl mit 80% einen höheren WASSERanteil. Dank dieses hohen Feuchtigkeitsanteils erhalten wir eine herrlich leichte und elastische Krume mit großer, wilder Porung und appetitlich cremefarbenem Aussehen.

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| STÜCKZAHL           | 25 Stück/Karton   28 Stück/Karton |
| ABMESSUNGEN KARTON  | 0x0x0                             |
| BACKZEIT            | 16 min  180 °C                    |
| AUFTAUZEIT          | 30 min                            |
| BREITE              | 0 cm                              |
| LÄNGE               | 40 cm                             |
| GEWICHT VORGEBACKEN | 270 g                             |



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



CLEAN LABEL



GÄRVORGANG 24 STUNDEN

