



REF: E142A
EAN-13: 8436017108217 | EAN-14: 18436017108214



CIABATTA FRIZZANTE



Das Wort frizzante wird häufig verwendet, um Weine zu beschreiben, die leicht prickelnd oder mit einer leichten Kohlensäure versehen sind. Andererseits ist das Pan Cristal für seine knusprige Textur und seine dünne äußere Kruste bekannt. Die Verbindung zwischen beiden liegt in der Idee der Leichtigkeit und der besonderen Textur, die sie teilen. So wie der Frizzante-Wein diese feine Spritzigkeit hat, zeichnet sich das Pan Cristal durch seine knusprige Kruste und Leichtigkeit im Vergleich zu anderen Brotsorten aus. Es ist jedoch nicht nur die knusprige Textur, die es unterscheidet. Genauso wie ein hochwertiger Wein von sorgfältig kultivierten Trauben profitiert, wird Pan Cristal mit hochwertigen Mehlen und einer langsamen Fermentation hergestellt, die es den Aromen ermöglicht, sich vollständig zu entfalten. Sowohl Pan Cristal als auch ein guter Wein sind Hommagen an die Exzellenz in ihrer reinsten Form. Jeder bietet ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis und erinnert uns daran, dass wahre Qualität in den Details und im Genuss der kleinen Freuden des Lebens liegt.

STÜCKZAHL	28 Stück/Karton 20 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	598x398x309
BACKZEIT	15 min 190 °C
AUFTAUZEIT	30 min
BREITE	10 cm
LÄNGE	36 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	300 g



DOPPEL-GÄRUNG



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL



MIT OLIVENÖL

