



REF: P862A
EAN-13: 8436017108507 | EAN-14: 18436017108504

BAGUETTE DI SEGALE 50%

205GR

PESO PRECOTTO (G)



UNITÀ CARTONE 40 Unità/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 600x398x263

COTTURA 16 min | 180 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 7 cm

LUNGHEZZA (CM) 30 cm

PESO PRECOTTO (G) 205 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



CLEAN LABEL



FONTE DI FIBRE

Un pane con il 50% di segale che dona un sapore intenso e con la dicitura fonte di fibre. La Baguette di Segale 50% è un pane dal carattere rustico e dal gusto autentico, frutto di una combinazione equilibrata di farine di segale (50%) e di grano tenero (50%). Grazie a questa miscela di farine, risulta più facile da digerire e favorisce una piacevole sensazione di benessere dopo i pasti. La sua ricetta, arricchita con pasta madre inattiva e farine maltate, dona una crosta sottile e saporita che aggiunge personalità e garantisce un'eccellente conservazione. Il suo profilo aromatico profondo conquista chi ama i pani dal carattere deciso, mentre il suo contenuto di fibre lo rende una scelta salutare, ideale per mantenere un'alimentazione equilibrata e favorire il benessere intestinale. Grazie al suo formato individuale tipo baguette, è perfetto per piccole famiglie, per i consumatori che desiderano distinguersi o per chi cerca un pane funzionale, gustoso e pratico.

