



REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868

BAGUETTE MEDITERRANEA

400GR
PESO PRECOTTO (G)



Il baguette Mediterranea è un pezzo cotto in un forno a suola. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, abbiamo una mollica di pane molto elastica e spugnosa e una crosta dorata, fine e molto croccante allo stesso tempo. La farina morbida e il grano centrale longitudinale danno a questo pezzo un tocco rustico. Il suo sapore intenso e acido grazie alla lievato rende questo pane un pane di carattere.

UNITÀ CARTONE	24 Unità/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
COTTURA	18 min 180 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	7 cm
LUNGHEZZA (CM)	52 cm
PESO PRECOTTO (G)	400 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL

