



REF: E144A
EAN-13: 8436017108224 | EAN-14: 18436017108221

SFILATINO FRIZZANTE

100GR
PESO COTTO



La parola frizzante è comunemente usata per descrivere vini leggermente frizzanti o con una leggera effervescenza. D'altra parte, il pane cristal è noto per la sua consistenza croccante e la sua sottile crosta esterna. La connessione tra i due risiede nell'idea di leggerezza e nella particolare consistenza che condividono. Proprio come il vino frizzante ha quella delicata effervescenza, il pane cristal si distingue per la sua crosta croccante e la leggerezza rispetto ad altri tipi di pane. Tuttavia, non è semplicemente la sua consistenza croccante a distinguerlo. Proprio come un vino di alta gamma beneficia di uve coltivate con cura, il pane cristal è realizzato con farine di alta qualità e una fermentazione lenta che consente ai sapori di svilupparsi pienamente. Sia il pane cristal che un buon vino sono tributi all'eccellenza nella sua forma più pura. Ognuno offre un'esperienza unica e indimenticabile, ricordandoci che la vera qualità sta nei dettagli e nel piacere di godere dei piccoli piaceri della vita.

UNITÀ CARTONE 60 Unità/Cartone | 20 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 598x398x309

COTTURA 0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO 30 min

LARGHEZZA (CM) 6 cm

LUNGHEZZA (CM) 24 cm

PESO COTTO 100 g



LIEVITO MADRE



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL



READY



CON OLIO D'OLIVA

