



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



BAGUETTE AKUA



L'impasto della baguette AKUA ha una maggiore quantità di ACQUA rispetto alla farina, di circa l'80%. Grazie a questa alta idratazione otteniamo una mollica molto leggera e soffice, con grandi alveoli irregolari e dal color crema molto appetitoso. Inoltre, l'impasto è sottoposto a un processo di fermentazione di 24 ore, grazie al quale otteniamo un pane più digeribile e con un aroma e un sapore eccezionali.

-  **LIEVITO MADRE**
-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **CLEAN LABEL**

UNITÁ CARTONE	25 Unitá/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	0x0x0
COTTURA	16 min 180 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	0 cm
LUNGHEZZA (CM)	40 cm
PESO PRECOTTO (G)	270 g

