



REF: P132E
EAN-13: 8436017107777 | EAN-14: 18436017107774



PANINO GOURMET



Questo piccolo pezzo di 55 grs è la scommessa sicura per l'ostello. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, si ottiene un pane con volume, una mollica più spugnosa e un sapore e aroma leggermente dolce. Il vantaggio di questo pane è che ha un aspetto rustico, con una crosta infarinata e un verde molto marcato, in modo da ottenere un prodotto attraente che funziona sia sulla tavola che in montadito o anche in spiedini bar.

 **DOPPIA FERMENTAZIONE**
 **CLEAN LABEL**
 **READY**

UNITÁ CARTONE	130 Unitá/Cartone 24 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	494x294x432
COTTURA	0 min 0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	6.75 cm
LUNGHEZZA (CM)	10.5 cm
PESO COTTO	55 g

