



REF: C141A
EAN-13: 8436017106282 | EAN-14: 18436017106289



BAGUETTE CHARMANTE



La Baguette Charmanente es un pan con presencia y elegancia. Cocido en horno de suela, terminado en punta, de corteza fina y dorada y con un sutil enharinado, esta pieza de pan de 305 grs está elaborada con doble fermentación. Es una baguette muy bien hidratada y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre.

- MASA MADRE
- DOBLE FERMENTACIÓN
- ALTA HIDRATACIÓN
- HORNO DE SUELA
- CLEAN LABEL

UNIDADES	25 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	14 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	7 cm
LONGITUD	50 cm
PESO PRECOCIDO	305 g

