



REF: P114B  
EAN-13: 8436017105520 | EAN-14: 18436017105527



# BAGUETTE GOURMET 225g.



El pan está presente en el desayuno desde primera hora de la mañana, hasta última hora de la noche en la cena, pasando por comidas y meriendas. En esa cotidianidad, además de necesitar panes que nos den calidad y versatilidad, necesitamos panes que se conserven bien. La baguette gourmet tiene una miga muy tupida, corteza dorada, muy crujiente y fina y un suave enharinado que le aporta un toque rustico. Esta baguette, fina y alargada, tiene un sabor suave y ligero que hacen de esta barra un pan que combina con cualquier alimento. Es ideal como pan de mesa para cada día, para bocadillos, y en tostadas para desayunar.

 DOBLE FERMENTACIÓN  
CLEAN LABEL

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 34 Uds./caja   30 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 598x264x371                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 14 min  180 °C                 |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min                         |
| ANCHURA               | 6 cm                           |
| LONGITUD              | 52 cm                          |
| PESO PRECOCIDO        | 225 g                          |

