



REF: P134B
EAN-13: 8436017107326 | EAN-14: 18436017107323



BAGUETTE KOSKOR



La familia Koskor se caracteriza por sus panes con doble fermentación, alta hidratación y aspecto rústico. A nuestras recetas orientadas al consumo cotidiano, les hemos sacado punta, nunca mejor dicho, dándoles nuevas formas y más volumen. Nos encontramos ante un pan con larga conservación que gracias a su miga con textura suave es fácil de digerir. Sin aditivos ni conservantes, es un pan a gusto de todo tipo de consumidores y momentos de consumo. Fácil de maridar y combinar con otros alimentos.

 DOBLE FERMENTACIÓN
 CLEAN LABEL

UNIDADES	28 Uds./caja 30 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x264x371
TIEMPO COCCIÓN	16 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	6 cm
LONGITUD	54 cm
PESO PRECOCIDO	275 g

