



REF: P708K
EAN-13: 8436017107562 | EAN-14: 18436017107569



BAGUETTE PLUS GOURMET



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 PLUS 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.

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **CLEAN LABEL**

UNIDADES	33 Uds./caja 24 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
TIEMPO COCCIÓN	16 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	6 cm
LONGITUD	54.5 cm
PESO PRECOCIDO	285 g

