



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



PINTXO GOURMET



Esta pieza pequeña de 55 grs es la apuesta segura para el hostelero. Gracias a la doble fermentación que recibe la masa, se consigue un pan con mucho volumen, miga más esponjosa y un sabor y aroma ligeramente dulce. La ventaja de este pan es que tiene un aspecto rústico, con corteza enharinada y una greña muy marcada, por lo que se consigue un producto atractivo que funciona tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra. Producto descongelar y listo.

 DOBLE FERMENTACIÓN
 CLEAN LABEL
 READY

UNIDADES	130 Uds./caja 24 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	494x294x432
TIEMPO COCCIÓN	0 min 0 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	6.75 cm
LONGITUD	10.5 cm
PESO COCIDO	55 g

