REF: P862A
EAN-13: 8436017108507 | EAN-14: 18436017108504

BAGUETTE DI SEGALE 50%

205GR
PESO PRECOTTO (G)







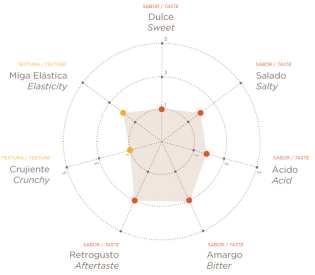
PESO PRECOTTO (G)	205 g
LUNGHEZZA (CM)	30 cm
LARGHEZZA (CM)	7 cm
SCONGELAMENTO	20 min
COTTURA	16 min |180 °C
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
UNITÁ CARTONE	40 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

LIEVITO MADRE

DOPPIA FERMENTAZIONE

CLEAN LABEL

IMBUSTATO



Un pane con il 50% di segale che dona un sapore intenso e con la dicitura fonte di fibre. La Baguetta di Segale 50% è un pane dal carattere rustico e dal gusto autentico, frutto di una combinazione equilibrata di farine di segale (50%) e di grano tenero (50%). Grazie a questa miscela di farine, risulta più facile da digerire e favorisce una piacevole sensazione di benessere dopo i pasti. La sua ricetta, arricchita con pasta madre inattiva e farine maltate, dona una crosta sottile e saporita che aggiunge personalità e garantisce un'eccellente conservazione. Il suo profilo aromatico profondo conquista chi ama i pani dal carattere deciso, mentre il suo contenuto di fibre lo rende una scelta salutare, ideale per mantenere un'alimentazione equilibrata e favorire il benessere intestinale. Grazie al suo formato individuale tipo baguetta, è perfetto per piccole famiglie, per i consumatori che desiderano distinguersi o per chi cerca un pane funzionale, gustoso e pratico.