REF: P146A
EAN-13: 8436017108675 | EAN-14: 18436017108672

FILONE GOURMET 100% COTTO

250GR
PESO COTTO





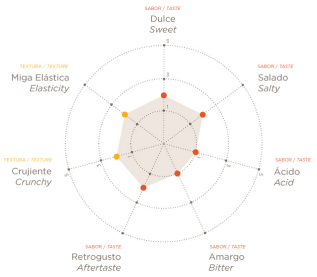


PESO COTTO	250 g
LUNGHEZZA (CM)	45 cm
LARGHEZZA (CM)	7 cm
SCONGELAMENTO	30 min
COTTURA	0 min |0 °C
DIMENSIONI CARTONE	503x293x461
UNITÁ CARTONE	32 Unitá/Cartone | 24 Cartoni/Pallet

DOPPIA FERMENTAZIONE

CLEAN LABEL

READY



La soluzione più veloce e semplice per gustare un pane come appena sfornato. La Baguette Gourmet Ready è un pane classico studiato per offrire la massima praticità senza rinunciare al gusto. Preparata con una ricetta semplice e genuina (farina di frumento, acqua, sale, lievito, farina d'orzo maltato e tostato, farina di frumento maltato ed enzimi), rappresenta la soluzione ideale per chi desidera un pane di alta qualità pronto in pochi secondi. Il suo principale vantaggio è la facilità d'uso: basta scongelarla per essere pronta al consumo. Non richiede cottura, anche se un rapido passaggio in forno o nel tostapane ne esalta la crosta e l'aroma, regalando il gusto e l'aspetto del pane appena sfornato. Suggerimento di utilizzo: Perfetta per hotel, ristoranti, catering e supermercati che cercano una soluzione rapida e di alta qualità.