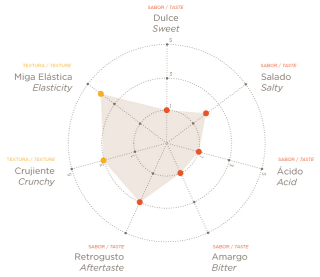
REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

# FILONE RUSTICO

**295GR**
PESO PRECOTTO (G)

| | |
|---|---|
| **UNITÁ CARTONE** | 20 Unitá/Cartone \| 30 Cartoni/Pallet |
| **DIMENSIONI CARTONE** | 503x293x368 |
| **COTTURA** | 16 min \|180 °C |
| **SCONGELAMENTO** | 20 min |
| **LARGHEZZA (CM)** | 10 cm |
| **LUNGHEZZA (CM)** | 41 cm |
| **PESO PRECOTTO (G)** | 295 g |

- **LIEVITO MADRE**
- **DOPPIA FERMENTAZIONE**
- **ALTA IDRATAZIONE**
- **FORNO ELETTRICO**
- **CLEAN LABEL**

Cotto in forno a sogliola, la pagnotta celtica è un pane a doppia fermentazione, molto ben idratato e dal sapore caratteristico e intenso grazie alle lievito madre. Questa pagnotta formato famiglia è l'ideale per offrire nel nostro panificio un pane dal gusto diverso e dalla buona conservazione.