



REF: P458A
EAN-13: 8436017105308 | EAN-14: 18436017105305

92GR
PESO PRECOTTO (G)

PANINO GOURMET DI SEGALE



Dall'inconfondibile mollica tostata, spessa e leggermente scura, questo pane ha un sapore caratteristico grazie all'impasto di farina di frumento (50%) con farina di segale (50%). È un pane molto particolare che insieme al lievito madre acquista un sapore un po' amaro e diverso.

UNITÁ CARTONE 84 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 600x398x263

COTTURA 14 min | 180 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 6 cm

LUNGHEZZA (CM) 16 cm

PESO PRECOTTO (G) 92 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



CLEAN LABEL



FONTE DI FIBRE

