



REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138

ROMBO RUSTICO

65GR
PESO COTTO



Cotto in forno a sogliola e con doppia fermentazione, questo rombo di 65 g è un pane dalla consistenza croccante. Grazie al suo traforo longitudinale e molto pronunciato ci troviamo di fronte a un pezzo dal tocco rustico. Ha una briciola alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. È un pane molto versatile, può essere mangiato sia a tavola che in un panino o anche su uno spiedo.

UNITÀ CARTONE 56 Unità/Cartone | 48 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 398x296x278

COTTURA 0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO 30 min

LARGHEZZA (CM) 8 cm

LUNGHEZZA (CM) 16 cm

PESO COTTO 65 g



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



SCATOLA HORECA



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL



READY

