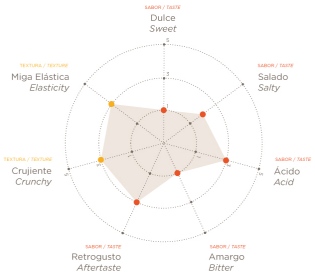
REF: E144A
EAN-13: 8436017108224 | EAN-14: 18436017108221

SFILATINO FRIZZANTE

100GR
PESO COTTO

UNITÁ CARTONE	60 Unitá/Cartone | 20 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	598x398x309
COTTURA	0 min |0 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	6 cm
LUNGHEZZA (CM)	24 cm
PESO COTTO	100 g

- **LIEVITO MADRE**
- **FORNO ELETTRICO**
- **CLEAN LABEL**
- **READY**
- **NUTRISCORE A**

La parola frizzante è comunemente usata per descrivere vini leggermente frizzanti o con una leggera effervescenza. D'altra parte, il pane cristal è noto per la sua consistenza croccante e la sua sottile crosta esterna. La connessione tra i due risiede nell'idea di leggerezza e nella particolare consistenza che condividono. Proprio come il vino frizzante ha quella delicata effervescenza, il pane cristal si distingue per la sua crosta croccante e la leggerezza rispetto ad altri tipi di pane. Tuttavia, non è semplicemente la sua consistenza croccante a distinguerlo. Proprio come un vino di alta gamma beneficia di uve coltivate con cura, il pane cristal è realizzato con farine di alta qualità e una fermentazione lenta che consente ai sapori di svilupparsi pienamente. Sia il pane cristal che un buon vino sono tributi all'eccellenza nella sua forma più pura. Ognuno offre un'esperienza unica e indimenticabile, ricordandoci che la vera qualità sta nei dettagli e nel piacere di godere dei piccoli piaceri della vita.