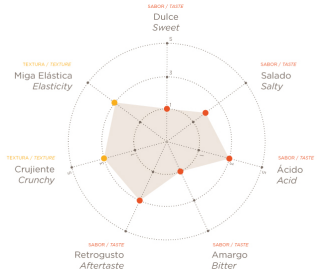
REF: C147A
EAN-13: 8436017108552 | EAN-14: 18436017108559

STELO RUSTICO SESAMO

340GR
PESO PRECOTTO (G)

PESO PRECOTTO (G)	340 g
LUNGHEZZA (CM)	36.5 cm
LARGHEZZA (CM)	7 cm
SCONGELAMENTO	20 min
COTTURA	18 min |180 °C
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
UNITÁ CARTONE	30 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

- **DOPPIA FERMENTAZIONE**
- **ALTA IDRATAZIONE**
- **FORNO ELETTRICO**
- **CLEAN LABEL**
- **FONTE DI PROTEINE**



Pane rustico ad alto contenuto di fibre, con il tocco delicato del sesamo tostato. Il Tallo Sesamo è un pane rustico pensato per il consumo quotidiano, ma con un tocco di personalità che lo distingue grazie ai semi di sesamo. Preparato principalmente con farina di grano tenero (97%) e un tocco di segale (3%), arricchito con semi di sesamo tostato (2%), questo pane offre un sapore delicato ma con leggere note che ricordano la nocciola. L'aggiunta di fibra di frumento non solo migliora il profilo nutrizionale del pane — consentendo di vantare la dicitura "alto contenuto di fibre" — ma ne ottimizza anche la consistenza e la conservazione. La fibra permette di trattenere una maggiore quantità d'acqua durante la preparazione, ottenendo così una mollica più umida, soffice e duratura.