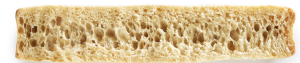




REF: E140A  
EAN-13: 8436017107173 | EAN-14: 18436017107170







# BAGUETTE AKUA



L'impasto della baguette AKUA ha una maggiore quantità di ACQUA rispetto alla farina, di circa l'80%. Grazie a questa alta idratazione otteniamo una mollica molto leggera e soffice, con grandi alveoli irregolari e dal color crema molto appetitoso. Inoltre, l'impasto è sottoposto a un processo di fermentazione di 24 ore, grazie al quale otteniamo un pane più digeribile e con un aroma e un sapore eccezionali.

<b>UNITÁ CARTONE</b>	25 Unitá/Cartone   28 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	0x0x0
<b>COTTURA</b>	16 min   180 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	30 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	0 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	40 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	270 g

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

