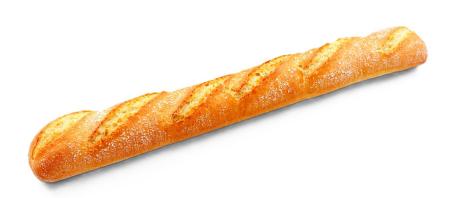


BAGUETTE GOURMET









Il pane è presente a colazione dalla mattina presto, attraverso i pasti e gli spuntini, fino a tarda notte a cena. In questa routine quotidiana, oltre ad aver bisogno di pane che ci dia qualità e versatilità, abbiamo bisogno di pane ben conservato. La baguette gourmet ha una mollica molto spessa, una crosta dorata, molto croccante e fine e una morbida consistenza infarinata che le conferisce un tocco rustico. Questa baguette sottile e allungata ha un sapore leggero che rende questa pagnotta un pane che si combina con qualsiasi cibo. È ideale come pane da tavola per tutti i giorni, per i panini, e sul pane tostato per la colazione.

O	DOPPIA FERMENTAZIONE
CLEAN	CLEAN LABEL

UNITÁ CARTONE	34 Unitá/Cartone 30 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	598x264x371
COTTURA	14 min 180 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	6 cm
LUNGHEZZA (CM)	52 cm
PESO PRECOTTO (G)	225 g

