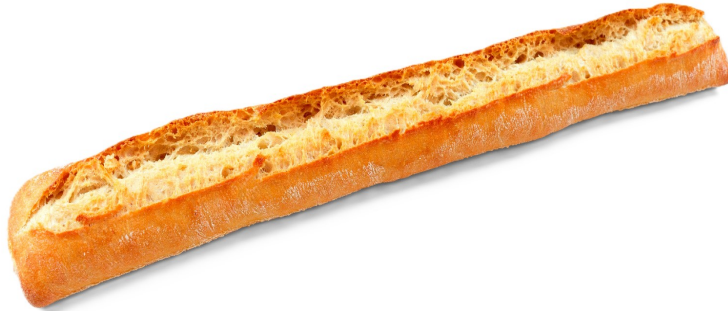




REF: C124B  
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868








# BAGUETTE MEDITERRANEA



Il baguette Mediterranea è un pezzo cotto in un forno a suola. Grazie alla doppia fermentazione che riceve, abbiamo una mollica di pane molto elastica e spugnosa e una crosta dorata, fine e molto croccante allo stesso tempo. La farina morbida e il grano centrale longitudinale danno a questo pezzo un tocco rustico. Il suo sapore intenso e acido grazie alla lievato rende questo pane un pane di carattere.

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| UNITÁ CARTONE      | 24 Unitá/Cartone   28 Cartoni/Pallet |
| DIMENSIONI CARTONE | 600x398x263                          |
| COTTURA            | 18 min  180 °C                       |
| SCONGELAMENTO      | 20 min                               |
| LARGHEZZA (CM)     | 7 cm                                 |
| LUNGHEZZA (CM)     | 52 cm                                |
| PESO PRECOTTO (G)  | 400 g                                |

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

