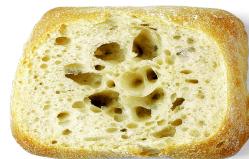




REF: C139A
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367

40GR
PESO COTTO

CIABATTA MIGNON



Cotto in forno a doppia fermentazione, questo ciabatta di piccole dimensioni ha un aspetto rustico, con una sottile crosta dorata. Ha una mollica cremosa, a nido d'ape, e grazie all'alto livello di idratazione che riceve, una volta cotta, si mantiene fresca più a lungo. Possiamo trovare sfumature dolci nel suo gusto che lo rendono un pane che si abbina a qualsiasi cibo. È un pane molto versatile che può essere mangiato sia a tavola che come panino o toast.

UNITÀ CARTONE

100 Unità/Cartone | 48 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE

398x296x278

COTTURA

0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO

30 min

LARGHEZZA (CM)

6 cm

LONGHEZZA (CM)

8 cm

PESO COTTO

40 g



DOPPIA FERMENTAZIONE



SCATOLA HORECA



CLEAN LABEL



READY

