REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

FILONE RUSTICO

295GR
PESO PRECOTTO (G)







Cotto in forno a sogliola, la pagnotta celtica è un pane a doppia fermentazione, molto ben idratato e dal sapore caratteristico e intenso grazie alle lievito madre. Questa pagnotta formato famiglia è l'ideale per offrire nel nostro panificio un pane dal gusto diverso e dalla buona conservazione.

PESO PRECOTTO (G)	295 g
LUNGHEZZA (CM)	41 cm
LARGHEZZA (CM)	10 cm
SCONGELAMENTO	20 min
COTTURA	16 min |180 °C
DIMENSIONI CARTONE	503x293x368
UNITÁ CARTONE	20 Unitá/Cartone | 30 Cartoni/Pallet

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

