



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



# FILONE RUSTICO



Cotto in forno a soggliola, 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.

<b>UNITÁ CARTONE</b>	20 Unitá/Cartone   30 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	503x293x368
<b>COTTURA</b>	17 min   200 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	20 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	10 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	41 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	295 g

-  **LIEVITO MADRE**
-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **FORNO ELETTRICO**
-  **CLEAN LABEL**
-  **VEGAN**
-  **FONTE DI FIBRE**
-  **FONTE DI PROTEINE**

