



REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019

50GR
PESO COTTO

MINICIABATTA



Stai pensando al panino ideal? Questa mini chapata plus ha un aspetto rustico, crosta infarinata, fine e senza tagli. Ha una briciole alveolata e cremosa, e grazie all'elevata idratazione che riceve, una volta cotta, rimane fresca più a lungo. E' un pane molto versatile, può essere consumato sia a tavola che in montadito o anche su uno spiedino.

UNITÀ CARTONE

150 Unitá/Cartone | 32 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE

587x385x228

COTTURA

0 min | 0 °C

SCONGELAMENTO

30 min

LARGHEZZA (CM)

6 cm

LUNGHEZZA (CM)

8 cm

PESO COTTO

50 g



DOPPIA FERMENTAZIONE
CLEAN LABEL
READY

