



REF: P458A  
EAN-13: 8436017105308 | EAN-14: 18436017105305

92GR  
PESO PRECOTTO (G)

# PANINO GOURMET DI SEGALE



Dall'inconfondibile mollica tostata, spessa e leggermente scura, questo pane ha un sapore caratteristico grazie all'impasto di farina di frumento (50%) con farina di segale (50%). È un pane molto particolare che insieme al lievito madre acquista un sapore un po' amaro e diverso.

## UNITÀ CARTONE

84 Unitá/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

## DIMENSIONI CARTONE

600x398x263

## COTTURA

14 min | 180 °C

## SCONGELAMENTO

20 min

## LARGHEZZA (CM)

6 cm

## LUNGHEZZA (CM)

16 cm

## PESO PRECOTTO (G)

92 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



CLEAN LABEL



FONTE DI FIBRE

