



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







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 Unità/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

