



REF: E135A
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268



SPIRALE AKUA MULTI



Il Pan Maestro Multi è un pane tradizionale preparato con lievito e farina di grano selezionata, caratterizzato da una forma allungata e intrecciata. Una delle particolarità della sua lavorazione è il lungo processo di fermentazione dell'impasto; successivamente la massa viene divisa e modellata a mano prima della cottura. È un pane dalla crosta croccante e dalla mollica alveolata, arricchito con gustosi semi, tra cui lino bruno, miglio, lino dorato e semi di girasole.

- LIEVITO MADRE**
- DOPPIA FERMENTAZIONE**
- ALTA IDRATAZIONE**
- CLEAN LABEL**
- LUNGA FERMENTATION**

UNITÀ CARTONE	22 Unità/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	494x294x432
COTTURA	16 min 180 °C
SCONGELAMENTO	30 min
LARGHEZZA (CM)	0 cm
LUNGHEZZA (CM)	40 cm
PESO PRECOTTO (G)	300 g

