REF: P708K
EAN-13: 8436017107562 | EAN-14: 18436017107569

BAGUETTE PLUS GOURMET

285GR
PESO PRECOCIDO



PESO PRECOCIDO	285 g
LONGITUD	54.5 cm
ANCHURA	6 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
UNIDADES	33 Uds./caja | 24 Cajas/pallet

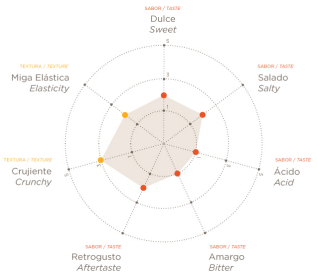
MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

CLEAN LABEL







El pan está presente en el desayuno desde primera hora de la mañana, hasta última hora de la noche en la cena, pasando por comidas y meriendas. En esa cotidianidad, además de necesitar panes que nos den calidad y versatilidad, necesitamos panes que se conserven bien. La baguette PLUS gourmet tiene una miga muy tupida, corteza dorada, muy crujiente y fina y un suave enharinado que le aporta un toque rustico. Esta baguette, fina y alargada, tiene un sabor suave y ligero que hacen de esta barra un pan que combina con cualquier alimento. Es ideal como pan de mesa para cada día, para bocadillos, y en tostadas para desayunar.