REF: C113D
EAN-13: 8436017107456 | EAN-14: 18436017107453

BARRA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO



PESO PRECOCIDO	295 g
LONGITUD	41 cm
ANCHURA	10 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	503x293x368
UNIDADES	20 Uds./caja | 30 Cajas/pallet

MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

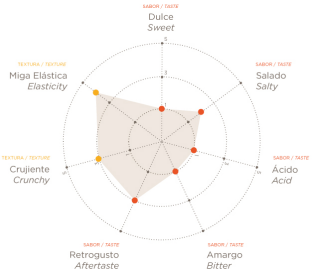
ALTA HIDRATACIÓN

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL







Cocido en horno de suela, la barra Celta es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.