REF: C875A
EAN-13: 8436017108019 | EAN-14: 18436017108016

# BOCATA CELTA

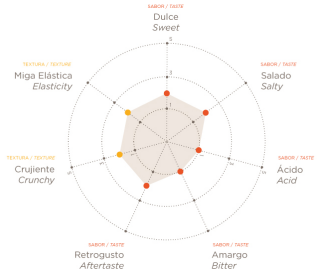
100GR
PESO COCIDO

| | |
|---|---|
| **PESO COCIDO** | 100 g |
| **LONGITUD** | 25 cm |
| **ANCHURA** | 6 cm |
| **TIEMPO DESCONGELACIÓN** | 30 min |
| **TIEMPO COCCIÓN** | 0 min \|0 °C |
| **DIMENSIONES CAJA** | 600x398x263 |
| **UNIDADES** | 64 Uds./caja \| 28 Cajas/pallet |

**DOBLE FERMENTACIÓN**

**CLEAN LABEL**

**READY**




El bocadillo rústico con un toque gourmet Cocido en horno de suela, el Bocata Celta es una opción ideal para bocadillos con un toque gourmet. Su greña longitudinal y su estética rústica le aportan personalidad y una imagen muy atractiva, pensada para marcar la diferencia. Destaca por su corteza dorada, crujiente y ligeramente enharinada, junto a una textura suave en la mordida, fácil y agradable de comer. Gracias a su alta hidratación, ofrece una miga más elástica y alveolada, lo que se traduce en una mejor conservación y una experiencia de consumo óptima. S e disfruta perfectamente una vez descongelado o, si se desea una textura más crujiente, con tan solo 2 minutos de horno o tostadora. Ideal en bocadillos de alta gama o en tostadas con aguacate, hummus o verduras asadas.