REF: E144A
EAN-13: 8436017108224 | EAN-14: 18436017108221

BOCATA FRIZZANTE

100GR
PESO COCIDO



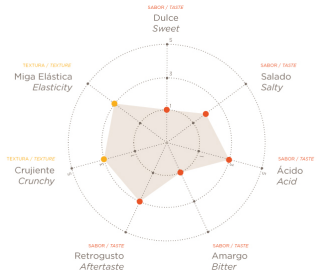




La palabra frizzante se utiliza comúnmente para describir vinos ligeramente espumosos o con un ligero gas carbónico. Por otro lado, el pan cristal es conocido por su textura crujiente y su fina capa exterior. La conexión entre ambos está en la idea de la ligereza y la textura particular que comparten. Así como el vino frizzante tiene esa delicada efervescencia, el pan cristal se caracteriza por su corteza crujiente y ligereza en comparación con otros tipos de pan. Sin embargo, no es simplemente su textura crujiente lo que lo distingue. Al igual que un vino de alta gama se beneficia de uvas cuidadosamente cultivadas, el pan cristal se elabora con harinas de alta calidad y una fermentación lenta que permite que los sabores se desarrollen plenamente. Tanto el pan cristal como un buen vino son tributos a la excelencia en su forma más pura. Cada uno ofrece una experiencia única e inolvidable, recordándonos que la verdadera calidad está en los detalles y en el placer de disfrutar los

pequeños placeres de la vida.

PESO COCIDO	100 g
LONGITUD	24 cm
ANCHURA	6 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
UNIDADES	60 Uds./caja | 20 Cajas/pallet



MASA MADRE

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL

READY