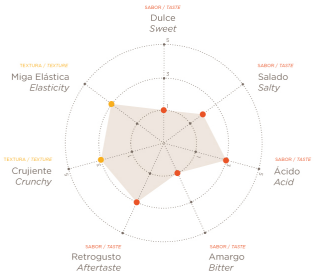
REF: E143A
EAN-13: 8436017108231 | EAN-14: 18436017108238

BURGER FRIZZANTE

80GR
PESO COCIDO

UNIDADES	80 Uds./caja | 20 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	11 cm
LONGITUD	11 cm
PESO COCIDO	80 g

- **MASA MADRE**
- **HORNO DE SUELA**
- **CLEAN LABEL**
- **READY**
- **CON ACEITE DE OLIVA**

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.