



REF: C134D
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944

NOVA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO



Los panes de la familia Première son característicos por su intenso sabor obtenido gracias a la masa madre y una elaboración con doble fermentación. La Nova Celta es una barra de formato familiar ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 21 Uds./caja 28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 600x398x263 |
| TIEMPO COCCIÓN | 16 min 180 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min |
| ANCHURA | 9 cm |
| LONGITUD | 46 cm |
| PESO PRECOCIDO | 295 g |



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL

