



REF: E135A  
EAN-13: 8436017118261 | EAN-14: 18436017118268

# PAILLASSE MULTI 300g.

300GR  
PESO PRECOCIDO



El Pan Paillasse® multi es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que presenta una forma alargada y trenzada. Una de las particularidades de su fabricación es el largo proceso de fermentación de la pasta, tras el cual se divide la masa y se le da forma a mano para hornearla. Se trata de un pan con corteza crujiente y de miga alveolada que contiene sabrosas semillas, entre ellas lino marrón, mijo, lino dorado y girasol.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 22 Uds./caja   28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 494x294x432                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 16 min  180 °C                 |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 30 min                         |
| ANCHURA               | 0 cm                           |
| LONGITUD              | 40 cm                          |
| PESO PRECOCIDO        | 300 g                          |



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



CLEAN LABEL



FERMENTACION 24 HORAS

