REF: C135A
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138

ROMBO

65GR
PESO COCIDO

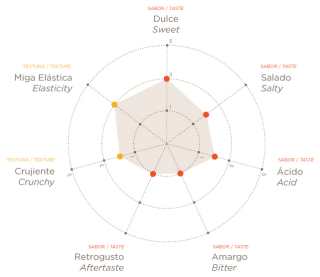






PESO COCIDO	65 g
LONGITUD	16 cm
ANCHURA	8 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
DIMENSIONES CAJA	398x295x279
UNIDADES	56 Uds./caja | 48 Cajas/pallet

- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **CAJA HOSTELERÍA**
- **HORNO DE SUELA**
- **CLEAN LABEL**
- **READY**



Cocido en horno de suela y con doble fermentación este rombo de 65 grs es un pan de textura crujiente. Gracias a su greña longitudinal y muy marcada nos encontramos ante una pieza con un toque rústico. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Es un pan muy versátil, se puede consumir tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra.