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

SPIRALE AKUA MULTI

300GR
PESO PRECOCIDO

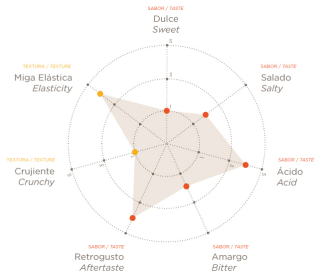
PESO PRECOCIDO	300 g
LONGITUD	40 cm
ANCHURA	0 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	494x294x432
UNIDADES	22 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

MASA MADRE

ALTA HIDRATACIÓN

CLEAN LABEL

LARGA FERMENTACION



El Pan Maestro 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.