REF: E134C
EAN-13: 8436017107340 | EAN-14: 18436017107347

SPIRALE AKUA NATURE

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 | 24 Cajas/pallet

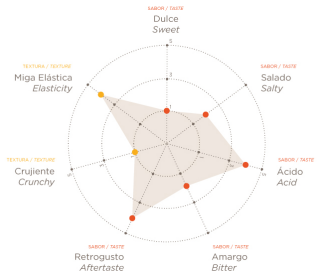
MASA MADRE

ALTA HIDRATACIÓN

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL

LARGA FERMENTACION



El Maestro nature es un pan tradicional elaborado con levadura y harina de trigo seleccionada que posee una forma alargada y trenzada. Una de las particularidades de su fabricación es su largo proceso de fermentación, tras el cual se divide la masa y se le da forma a mano para hornearla. Se trata de un pan de miga alveolada, color crema y con corteza crujiente.