



REF: E142A
EAN-13: 8436017108217 | EAN-14: 18436017108214



CHAPATA FRIZZANTE



La palabra frizzante se utiliza comúnmente para describir vinos ligeramente espumosos o con un ligero gas carbónico. Por otro lado, el pan cristal es conocido por su textura crujiente y su fina capa exterior. La conexión entre ambos está en la idea de la ligereza y la textura particular que comparten. Así como el vino frizzante tiene esa delicada efervescencia, el pan cristal se caracteriza por su corteza crujiente y ligereza en comparación con otros tipos de pan. Sin embargo, no es simplemente su textura crujiente lo que lo distingue. Al igual que un vino de alta gama se beneficia de uvas cuidadosamente cultivadas, el pan cristal se elabora con harinas de alta calidad y una fermentación lenta que permite que los sabores se desarrollen plenamente. Tanto el pan cristal como un buen vino son tributos a la excelencia en su forma más pura. Cada uno ofrece una experiencia única e inolvidable, recordándonos que la verdadera calidad está en los detalles y en el placer de disfrutar los pequeños placeres de la vida.

UNIDADES	28 Uds./caja 20 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
TIEMPO COCCIÓN	15 min 190 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	10 cm
LONGITUD	36 cm
PESO PRECOCIDO	300 g

- DOBLE FERMENTACIÓN
- HORNO DE SUELA
- CLEAN LABEL
- CON ACEITE DE OLIVA

