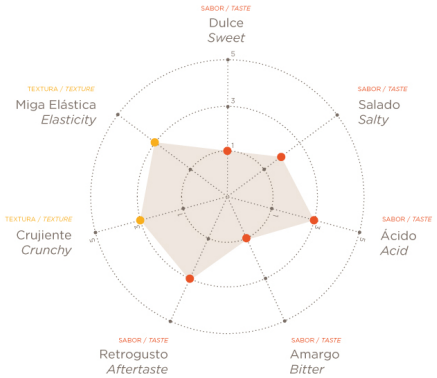
REF: C134D
EAN-13: 8436017106947 | EAN-14: 18436017106944

NOVA CELTA

295GR
PESO PRECOCIDO

Los panes de la familia Premiére son característicos por su intenso sabor obtenido gracias a la masa madre y una elaboración con doble fermentación. La Nova Celta es una barra de formato familiar ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

UNIDADES	21 Uds./caja | 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	9 cm
LONGITUD	46 cm
PESO PRECOCIDO	295 g

- **MASA MADRE**
- **MASA MADRE**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **HORNO DE SUELA**
- **HORNO DE SUELA**
- **CLEAN LABEL**
- **CLEAN LABEL**