



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

300GR
PESO PRECOCIDO

PAILLASSE MULTI 300G



El Pan Paillasse ® 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 migas alveolada que contiene sabrosas semillas, entre ellas lino marrón, mijo, lino dorado y girasol.

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **CLEAN LABEL**
-  **FERMENTACION 24 HORAS**

UNIDADES

22 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA

494x294x432

TIEMPO COCCIÓN

16 min | 180 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN

30 min

ANCHURA

0 cm

LONGITUD

40 cm

PESO PRECOCIDO

300 g

