



REF: C135A  
EAN-13: 8436017118131 | EAN-14: 18436017118138









# ROMBO



Cocido en horno de suela y con doble fermentación este rombo de 65 grs es un pan de textura crujiente. Gracias a su greña longitudinal y muy marcada nos encontramos ante una pieza con un toque rústico. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Es un pan muy versátil, se puede consumir tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra.

<b>UNIDADES</b>	56 Uds./caja   48 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	398x296x278
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	0 min   0 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	30 min
<b>ANCHURA</b>	8 cm
<b>LONGITUD</b>	16 cm
<b>PESO COCIDO</b>	65 g

-  DOBLE FERMENTACIÓN
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  CAJA HOSTELERÍA
-  HORNO DE SUELA
-  CLEAN LABEL
-  READY

