



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



SPIRALE AKUA NATURE



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.

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

UNIDADES	22 Uds./caja 24 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

