

LINEA RUSTICA

6 TIPOLOGIE DIFFERENTI

CIABATTA DI SEMOLA



PESO E DIMENSIONE

Peso: 300 g circa
Lunghezza: 26 cm circa
Larghezza: 10 cm circa



TIPO DI FARINA

Semola rimacinata di grano duro.



TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 25 minuti a 210 °C.



SHELF LIFE

12 mesi.



CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 25 circa
Peso netto cartone: 7.5 kg
Dimensione cartone: 59.5x38.3xh:30 cm
Cartoni per bancale: 24
Dimensione bancale: 120x80xh:195 cm

☆ **PLUS:** Il pane dopo doratura presenta una crosta dal giallo ambrato intenso; caratteristiche note aromatiche per la presenza di pasta madre acida essiccata tra gli ingredienti.

COD. PCS300