

LINEA ITALIA

12 TIPOLOGIE DIFFERENTI

CIABATTA ITALIA



PESO E DIMENSIONE

Peso: 110 g circa
Lunghezza: 22 cm circa
Larghezza: 7 cm circa



TIPO DI FARINA

Farina di grano tenero tipo "0" e farina di grano tenero tipo 2 macinata a pietra (20%).



TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 20 minuti a 210 °C.



SHELF LIFE

12 mesi.



CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 76 circa
Peso netto cartone: 8.4 kg
Dimensione cartone: 59.5x38.3xh:30 cm
Cartoni per bancale: 24
Dimensione bancale: 120x80xh:195 cm