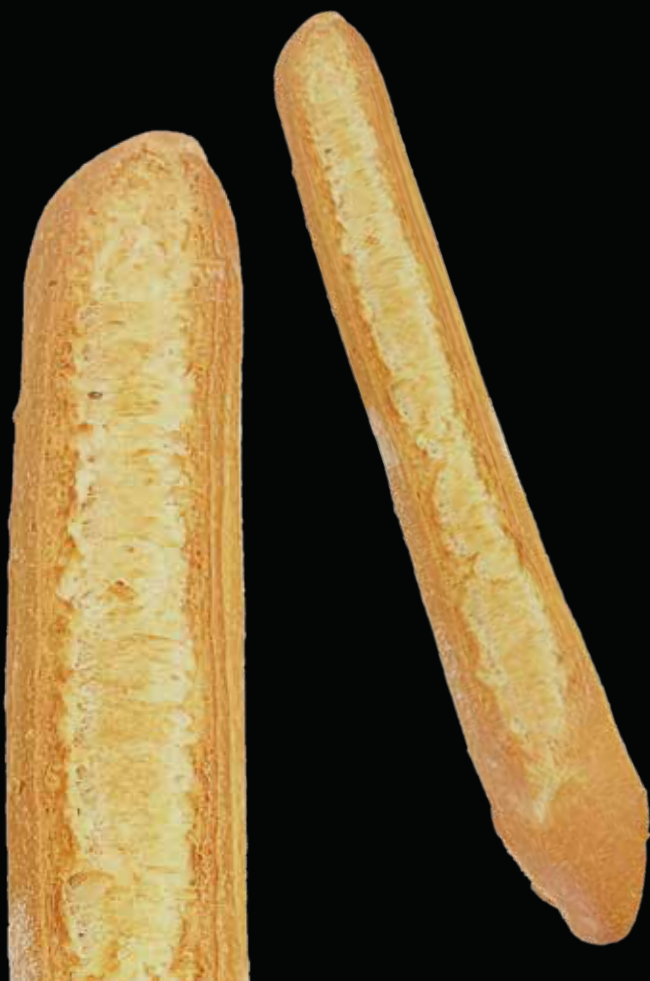


LINEA Pan *Più*

5 TIPOLOGIE DIFFERENTI

GRAN FILONE *Classico*



PESO E DIMENSIONE

Peso: 290 g circa
Lunghezza: 54 cm circa
Circonferenza: 17 cm circa



TIPO DI FARINA

Farina 0, Olio d'Oliva, Lievito di Birra



TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 15 minuti a 200 °C



SHELF LIFE

12 mesi



CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 30 circa
Peso netto cartone: 8,7 kg
Dimensione cartone: 59.5x38.3xh:30 cm
Cartoni per bancale: 24
Dimensione bancale: 120x80xh:195 cm

☆ **PLUS:** L'olio di oliva presente nell'impasto rende friabile la crosta del pane, mentre la mollica interna resta più soffice dopo la doratura.

COD. GFCLAS290