

## LINEA RUSTICA

6 TIPOLOGIE DIFFERENTI

# CIABATTA DI SEMOLA



### PESO E DIMENSIONE

Peso: 170 g circa  
Lunghezza: 24 cm circa  
Larghezza: 10 cm circa



### TIPO DI FARINA

Semola rimacinata di grano duro.



### TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 20 minuti a 210 °C.



### SHELF LIFE

12 mesi.



### CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 45 circa  
Peso netto cartone: 7.65 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.