

LINEA RUSTICA

6 TIPOLOGIE DIFFERENTI

RUSTICHELLA DI SEMOLA



PESO E DIMENSIONE

Peso: 290 g circa
Lunghezza: 55 cm circa
Circonferenza: 17 cm circa



TIPO DI FARINA

Semola rimacinata di grano duro,
farina di tipo "0" in superficie.



TEMPO E TEMPERATURA DI COTTURA

Cuocere per circa 20 minuti a 200 °C.



SHELF LIFE

12 mesi.



CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Pezzi per cartone: 30
Peso netto cartone: 8.7 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 tra gli ingredienti.