# baguette

Pane tipo "o" parzialmente cotto e surgelato, di forma rettangolare, garantisce il profumo del pane appena sfornato.

## specifiche tecniche

**Tempo di cottura** 15 min

**Temperatura** 200 °C

**Shelf Life** 12 mesi

| | |
|---|---|
| Dimensioni imballo (cm) | 60x40x30 |
| Peso imballo (kg) | 10,15 |
| Cartoni per pallet | 24 |

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787