



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