

NUEVO PRODUCTO EXCLUSIVO

FICHA TECNICA

PAN DE CRISTAL



INGREDIENTES:

harina de trigo, agua, levadura, sal, mejorantes enzimáticos

PESO NETO: 200G EN MASA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

PRODUCTO PRECOCIDO CONGELADO

COLOR: TOSTADO

SABOR Y OLOR: TÍPICO DE PAN FRESCO

TEXTURA: CRUJIENTE Y LIGERO

Pan de cristal auténtico, elaborado gracias a un proceso artesano y manual obteniendo un pan con una corteza muy fina casi transparente y muy crujiente, con una miga muy suave, ligera y alveolada.

FORMATO PRODUCTO:

BARRA:

LONGITUD: 38-40 CM

ANCHURA: 10/10 cm

FORMATO VENTA:

CAJA DE 12 UNIDADES/CAJA

BOLSA DE 4 UNIDADES/ BOLSA (6 BOLSAS/CAJA)

PALET EUROPEO CON 30 CAJAS

CONSERVACIÓN:

CONSERVAR A -18°C (CONGELACIÓN)

MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN:

NO ES NECESARIO DESCONGELAR ANTES DEL USO.

PUEDA REDUCIR LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DEJANDO DESCONGELAR PREVIAMENTE EL PAN 10 MIN.

COCCIÓN:

HORNO:

INTRODUCCIÓN DE LA PIEZA ENTERA.

HORNO PRECALIENTE A 210°C-220°C, COCCIÓN DURANTE 4/5 MINUTOS.

SALAMANDRA:

Abrir por la mitad la pieza con cuchillo de sierra, sin arrastrar el cuchillo

Tostar solo por el lado de la corteza durante 2 minutos aproximadamente.

Tener en cuenta que se tostará más rápido la parte superior que la parte inferior de la pieza, ya que la corteza es más delgada.

RECOMENDACIONES DE USO:

Si se va a untar con tomate usar tomates de carnes muy blandas, tipo tomate de colgar.

Acompañamiento perfecto para resaltar los platos y cualquier creación de los cocineros.

PRECIO:

24,90 € caja 12 uni.

2,08 € uni.

Condición de venta:

Pago al reparto.