

*F*rancone 1896



ciabattina

Infarinata, di elevata qualità, morbida e leggera, ricca di sapori armoniosamente rotondi tipici della ciabatta italiana che è diventata il nostro pane nazionale per eccellenza. Rigorosamente stirata a mano.

specifiche tecniche

TEMPO DI COTTURA 12 MIN

Temperatura 200 °C

PLUS

Peso (g)	100
Shelf life	12 mesi
Dimensioni imballo (cm)	60x40x30
Peso imballo (kg)	8
Cartoni per pallet	24
Codice	1005

**Rustichella**

Peso (g)	100
Shelf life	12 mesi
Dimensioni imballo (cm)	39x25x29
Peso imballo (kg)	3,6
Cartoni per pallet	56
Codice	1022

Rustichella pretagliata

Peso (g)	100
Shelf life	12 mesi
Dimensioni imballo (cm)	39x25x29
Peso imballo (kg)	3,6
Cartoni per pallet	56
Codice	1022p