

*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    |