

*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