

PAN DE CRISTAL

El Pan de Cristal® es un producto precocido congelado, totalmente artesano y sin aditivos

PAN DE CRISTAL 650



Peso en masa: 650 g
Peso neto*: 500 g
Largo*: 83 cm
Ancho*: 13 cm



-18 °C



No



180 °C



13-16 min



10 u



36 cajas

PAN DE CRISTAL CORTADO



Peso en masa*: 81 g
Peso neto*: 62 g
Largo*: 10 cm
Ancho*: 13 cm

- En 8 porciones de 10 cm aprox. -



-18 °C



No



180 °C



13-16 min



80 u



36 cajas

PAN DE CRISTAL 250



Peso en masa: 250 g
Peso neto*: 200 g
Largo*: 44 cm
Ancho*: 10 cm



-18 °C



No



180 °C



13-16 min



28 u



36 cajas
(6x6)

Modo de empleo

Descongelación: No es necesario descongelar antes del uso.

Cocción:

-Horno: Colocar la pieza sobre la rejilla. En caso de no poder introducir la pieza entera se puede partir por la mitad.

-Salamandra: Abrir la pieza por la mitad con un cuchillo de sierra. Tostar solo por el lado de la corteza. Adaptar el tiempo según intensidad de cada salamandra.

Recomendaciones de uso

Su sabor neutro permite combinar con productos gourmet como Ibéricos, quesos o salazones. Ideal para acompañar con tomate, aceite de oliva y sal.

Muy crujiente



Miga ligera

*Producto artesano. Medidas y pesos aproximados, posibles ligeras variaciones.