REF: C100C
EAN-13: 8436017106886 | EAN-14: 18436017106883

CIABATTA

460GR
GEWICHT VORGEBACKEN

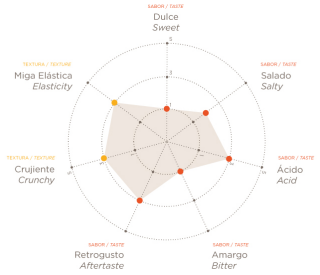
GEWICHT VORGEBACKEN	460 g
LÄNGE	37 cm
BREITE	11 cm
AUFTAUZEIT	20 min
BACKZEIT	20 min |180 °C
ABMESSUNGEN KARTON	598x398x309
STÜCKZAHL	22 Stück/Karton | 24 Stück/Karton

DOPPEL-GÄRUNG

HOHE FEUCHTIGKEIT

HANDWERKLICH GEBACKEN

CLEAN LABEL



Die Chapata gehört zu den Ikonen von OKIN. Ein Brot mit einem besonders rustikalen Charakter, knuspriger Kruste und auffallendem Ausbund. Im Schamottsteinofen gebacken, mit doppelter Fermentation, verfügt dieses Brot über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und hält sich somit den ganzen Tag über frisch. Seine wilde Porung ist cremefarben und besonders elastisch. Es eignet sich ideal , um beim Frühstück in Scheiben geschnitten zu werden und sieht auch gut auf dem Tisch, am Buffet etc. aus.