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

# CIABATTA

460GR
GEWICHT
VORGEBACKEN







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

- **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.

