REF: C115C
EAN-13: 8436017108613 | EAN-14: 18436017108610

BATELA

300GR
POIDS PRECUIT (G)

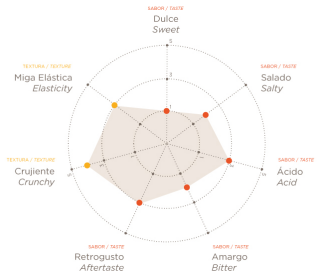






POIDS PRECUIT (G)	300 g
LONGUEUR (CM)	53 cm
LARGEUR (CM)	7 cm
DECONGELER	20 min
CUISSON	16 min |180 °C
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
UNITÉS	26 Unités/Carton | 28 Carton/Palette

- **LEVAIN**
- **POINTAGE ET APPRÊT**
- **HYDRATATION ÉLEVÉE**
- **FOUR À SOLE**
- **CLEAN LABEL**



La Batela, ou batel en espagnol, est un bateau à rames composé de quatre rameurs et d'un capitaine. Ce pain de plus de 53 cm de long et de 300 g, est l'un des plus authentiques morceaux de l'OKIN d'où son nom. Cuit au four à sole, le Batela est un pain à pointage et apprêt, très bien hydraté et d'une saveur caractéristique et intense grâce au levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.