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

CIABATTA

460GR
POIDS PRECUIT (G)







UNITÉS	22 Unités/Carton | 24 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	598x398x309
CUISSON	20 min |180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	11 cm
LONGUEUR (CM)	37 cm
POIDS PRECUIT (G)	460 g

POINTAGE ET APPRÊT

HYDRATATION ÉLEVÉE

FOUR À SOLE

CLEAN LABEL

La ciabatta est l'un des pains les plus emblématiques chez OKIN. C'est un pain au caractère rustique très marqué, avec une croûte croustillante et une strie prononcée. Cuit dans un four à sole au pointage et aprêt, c'est un pain très hydraté qui se conserve donc toute la journée. Il a une mie alvéolée de couleur crème avec une grande élasticité. Idéal pour à trancher au petit déjeuner car il assure également une bonne présence à table, au buffet, etc.

