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

# BATELA

300GR
POIDS PRECUIT (G)







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.

| | |
|---|---|
| **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**

