



REF: C101C
EAN-13: 8436017106046 | EAN-14: 18436017106043

TRONQUETE-CIABATTA



Die Tronquete Ciabatta ist eines von OKINs ikonischen Broten. 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. Der Sauerteig verleiht ihm einen besonders intensiven Geschmack. 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 usw. aus.

STÜCKZAHL 30 Stück/Karton | 24 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 598x398x309

BACKZEIT 17 min |180 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 9 cm

LÄNGE 37 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 360 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL

360GR

GEWICHT
VORGEBACKEN

