



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



# CIABATTA



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 Porenung 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.

-  **DOPPEL-GÄRUNG**
-  **HOHE FEUCHTIGKEIT**
-  **HANDWERKLICH GEBACKEN**
-  **CLEAN LABEL**

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| 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                             |

