



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

BAGUETTE TRADIZIONALE

300GR
PESO PRECOTTO (G)



UNITÀ CARTONE 26 Unità/Cartone | 28 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 600x398x263

COTTURA 16 min | 180 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 7 cm

LUNGHEZZA (CM) 53 cm

PESO PRECOTTO (G) 300 g



LIEVITO MADRE



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL



Batela, o batel in spagnolo, è una barca a remi composta da quattro rematori e uno skipper. Questo pane di oltre 53 cm di lunghezza e 300 g, è uno dei pezzi più genuini di OKIN. Cotto in forno con la sogliola, il Batela è un pane a doppia fermentazione, molto ben idratato e dal sapore caratteristico e intenso grazie alla pasta madre. Questo pane di formato familiare è ideale per offrire nel nostro panificio un pane con un sapore diverso e una buona conservazione.

