



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








BAGUETTE TRADIZIONALE



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.

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**

