



REF: C146A
EAN-13: 8436017108033 | EAN-14: 18436017108030



CHAPATITA 100 % TRIGO INTEGRAL



UNIDADES	100 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	12 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	8 cm
LONGITUD	8 cm
PESO PRECOCIDO	80 g

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **HARINAS INTEGRALES**
-  **CLEAN LABEL**
-  **ALTO CONTENIDO EN FIBRA**

En la búsqueda de un perfil nutricional óptimo, en Okin hemos desarrollado una gama de panes con harina de trigo integral. Apetecibles, ricos... De esos que cuando empiezas a comerlos no puedes parar. Panes hechos con mimo y con los ingredientes más naturales. Esta chapatita 100% integral tiene una inconfundible tonalidad tostada, corteza sutilmente enharinada y todos los beneficios del grano entero. Con una miga tupida y oscura, este pan posee un sabor característico ya que los ingredientes integrales le aportan un sabor un tanto amargo y muy particular. Los cereales integrales son ricos en fibra, vitaminas y minerales y contribuyen al correcto funcionamiento de nuestro sistema digestivo.

