



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



# CHAPATA



La chapata es uno de los panes más icónicos de OKIN. Es un pan con un carácter rústico muy marcado, corteza crujiente y greñas pronunciadas. Cocido en horno de suela y con doble fermentación es un pan altamente hidratado, por lo que se conserva fresco durante todo el día. Tiene una miga alveolada de color crema y de gran elasticidad. Ideal para rebanar en los desayunos ya que además aporta buena presencia en mesa, buffet, etc.

-  DOBLE FERMENTACIÓN
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  HORNO DE SUELA
-  CLEAN LABEL

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 22 Uds./caja   24 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 598x398x309                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 20 min  180 °C                 |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min                         |
| ANCHURA               | 11 cm                          |
| LONGITUD              | 37 cm                          |
| PESO PRECOCIDO        | 460 g                          |

