



REF: C115B  
EAN-13: 8436017103854 | EAN-14: 18436017103851



# 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.

-  **LIEVITO MADRE**
-  **DOPPIA FERMENTAZIONE**
-  **ALTA IDRATAZIONE**
-  **FORNO ELETTRICO**
-  **CLEAN LABEL**
-  **VEGAN**
-  **FONTE DI FIBRE**
-  **FONTE DI PROTEINE**

<b>UNITÀ CARTONE</b>	28 Unitá/Cartone   28 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	600x398x263
<b>COTTURA</b>	16 min   200 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	20 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	7 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	53 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	300 g

