



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



# CIABATTA TRADIZIONALE



La Ciabatta è uno dei pani più iconici di OKIN. È un pane dal carattere rustico molto marcato, crosta croccante e gesso pronunciato. Cotto in un unico forno e con doppia fermentazione è un pane molto idratato, quindi si mantiene fresco tutto il giorno. Ha una mollica a nido d'ape color crema con grande elasticità. Ideale per affettare a colazione in quanto offre anche una buona presenza a tavola, buffet, ecc.

<b>UNITÀ CARTONE</b>	22 Unità/Cartone   24 Cartoni/Pallet
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>	598x398x309
<b>COTTURA</b>	20 min   180 °C
<b>SCONGELAMENTO</b>	20 min
<b>LARGHEZZA (CM)</b>	11 cm
<b>LUNGHEZZA (CM)</b>	37 cm
<b>PESO PRECOTTO (G)</b>	460 g

- DOPPIA FERMENTAZIONE**
- ALTA IDRATAZIONE**
- FORNO ELETTRICO**
- CLEAN LABEL**
- CLEAN LABEL**

