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

BATELA

300GR
PESO PRECOCIDO



PESO PRECOCIDO	300 g
LONGITUD	53 cm
ANCHURA	7 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	26 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

MASA MADRE

DOBLE FERMENTACIÓN

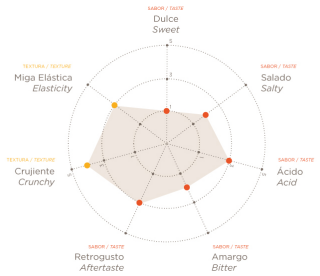
ALTA HIDRATACIÓN

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL







Batela, o batel en castellano, es una embarcación a remo compuesta por cuatro remeros y un patrón. Este pan de más de 53 cm de largo y 300 g., es una de las piezas más genuinas de OKIN y de ahí su nombre. Cocido en horno de suela, la Batela es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.