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

CHAPATA

460GR
PESO PRECOCIDO



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

DOBLE FERMENTACIÓN

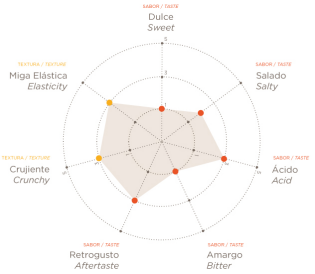
ALTA HIDRATACIÓN

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL







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.