REF: C109C
EAN-13: 8436017106220 | EAN-14: 18436017106227

CHAPATA MEDIANA

260GR
PESO PRECOCIDO







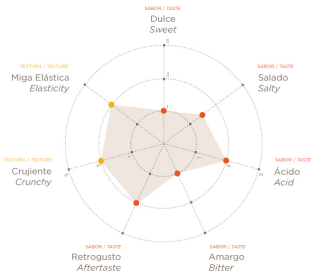
PESO PRECOCIDO	260 g
LONGITUD	26 cm
ANCHURA	10 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	16 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	30 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

DOBLE FERMENTACIÓN

ALTA HIDRATACIÓN

HORNO DE SUELA

CLEAN LABEL



La chapata mediana es el formato reducido de uno de los panes más icónicos de OKIN, la chapata. 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.