



REF: C146A
EAN-13: 8436017108033 | EAN-14: 18436017108030



CHAPATITA 100 % TRIGO INTEGRAL



UNIDADES	100 Uds./caja 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	12 min 180 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	8 cm
LONGITUD	8 cm
PESO PRECOCIDO	80 g

- MASA MADRE
- DOBLE FERMENTACIÓN
- HARINAS INTEGRALES
- CLEAN LABEL
- ALTO CONTENIDO EN FIBRA

En la búsqueda de un perfil nutricional óptimo, en Okin hemos desarrollado una gama de panes con harina de trigo integral. Apetecibles, ricos... De esos que cuando empiezas a comerlos no puedes parar. Panes hechos con mimo y con los ingredientes más naturales. Esta chapatita 100% integral tiene una inconfundible tonalidad tostada, corteza sutilmente enharinada y todos los beneficios del grano entero. Con una miga tupida y oscura, este pan posee un sabor característico ya que los ingredientes integrales le aportan un sabor un tanto amargo y muy particular. Los cereales integrales son ricos en fibra, vitaminas y minerales y contribuyen al correcto funcionamiento de nuestro sistema digestivo.

