



REF: C139A
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367

MINI CHAPATA



UNIDADES

100 Uds./caja | 48 Cajas/Salat



DOBLE FERMENTACIÓN

DIMENSIONES CAJA



998x294x181

CAJA HOSTELERÍA

TIEMPO COCCIÓN



30 min

CLEAN LABEL

TIEMPO DESCONGELACIÓN



30 min

READY 30 min

ANCHURA

6 cm

LONGITUD

8 cm

PESO COCIDO

40 g



Cocido en horno de suela y con doble fermentación, esta chapata de tamaño reducido tiene un aspecto rústico, con una corteza dorada y fina. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Podemos encontrar matices dulces en su sabor lo que lo convierte en un pan que combina con cualquier alimento. Es un pan muy versátil que se puede consumir tanto en mesa como en bocadillo o a modo de tostadas.

