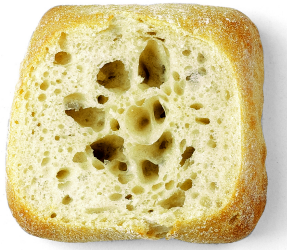
REF: C139A
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367

MINI CHAPATA

40GR
PESO COCIDO







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.

PESO COCIDO	40 g
LONGITUD	8 cm
ANCHURA	6 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
DIMENSIONES CAJA	398x295x279
UNIDADES	100 Uds./caja | 48 Cajas/pallet

DOBLE FERMENTACIÓN

CAJA HOSTELERÍA

CLEAN LABEL

READY

