REF: C101C
EAN-13: 8436017106046 | EAN-14: 18436017106043

TRONQUETE-CHAPATA

360GR
PESO PRECOCIDO

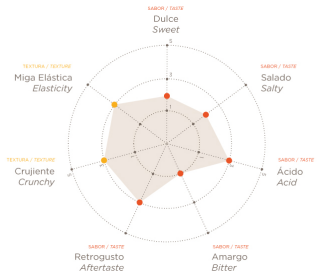






PESO PRECOCIDO	360 g
LONGITUD	37 cm
ANCHURA	9 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	17 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
UNIDADES	30 Uds./caja | 24 Cajas/pallet

- **MASA MADRE**
- **DOBLE FERMENTACIÓN**
- **ALTA HIDRATACIÓN**
- **HORNO DE SUELA**
- **CLEAN LABEL**



El tronquete 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. Gracias a la masa madre, obtiene un sabor muy intenso. 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.