REF: C124B
EAN-13: 8436017103861 | EAN-14: 18436017103868

TXAPELA PLUS

400GR
PESO PRECOCIDO

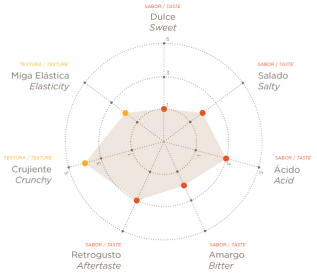


PESO PRECOCIDO	400 g
LONGITUD	52 cm
ANCHURA	7 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
TIEMPO COCCIÓN	18 min |180 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	24 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

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







La Txapela Plus es una pieza cocida en horno de suela. Gracias a la doble fermentación que recibe estamos ante un pan de miga muy elástica y esponjosa y una corteza dorada, fina y muy crujiente a la vez. El suave enharinado y la greña central longitudinal, le aportan a esta pieza un toque rústico. Su sabor intenso y ácido gracias a la masa madre hacen de esta barra un pan con carácter. Es una pieza unica.