



REF: C115B
EAN-13: 8436017103854 | EAN-14: 18436017103851



BATELA



Batela, o batel en castellano, es una embarcación a remo compuesta por cuatro remeros y un patrón. Este pan de más de 53 cm de largo y 300 g., es una de las piezas más genuinas de OKIN y de ahí su nombre. Cocido en horno de suela, la Batela es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES | 28 Uds./caja 28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA | 600x398x263 |
| TIEMPO COCCIÓN | 16 min 180 °C |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min |
| ANCHURA | 7 cm |
| LONGITUD | 53 cm |
| PESO PRECOCIDO | 300 g |

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

