



REF: C100C
EAN-13: 8436017106886 | EAN-14: 18436017106883







CHAPATA



La 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. 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.

UNIDADES	22 Uds./caja 24 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
TIEMPO COCCIÓN	20 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	11 cm
LONGITUD	37 cm
PESO PRECOCIDO	460 g

-  DOBLE FERMENTACIÓN
-  ALTA HIDRATACIÓN
-  HORNO DE SUELA
-  CLEAN LABEL

