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

# CHAPATA

460GR
PESO PRECOCIDO







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.

| | |
|---|---|
| **PESO PRECOCIDO** | 460 g |
| **LONGITUD** | 37 cm |
| **ANCHURA** | 11 cm |
| **TIEMPO DESCONGELACIÓN** | 20 min |
| **TIEMPO COCCIÓN** | 20 min \|180 °C |
| **DIMENSIONES CAJA** | 598x398x309 |
| **UNIDADES** | 22 Uds./caja \| 24 Cajas/pallet |

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

