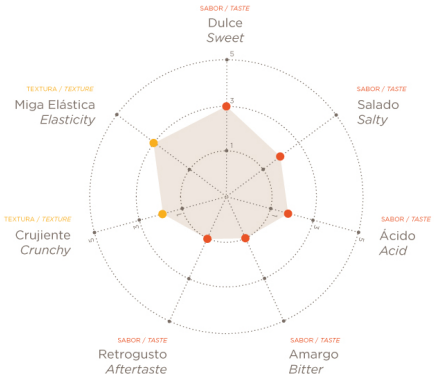
REF: C106D
EAN-13: 8436017106107 | EAN-14: 18436017106104

CHAPATITA

80GR
PESO COCIDO

Cocido en horno de suela y con doble fermentación, esta chapata pequeña tiene una corteza dorada y fina. Tiene una miga tupida y de color crema y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Podemos encontrar matices dulces en su sabor lo que lo convierte en un pan que combina con cualquier alimento. Es un pan muy versátil que se puede consumir tanto en mesa como en bocadillo o a modo de tostadas.

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

UNIDADES	80 Uds./caja | 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	7 cm
LONGITUD	12 cm
PESO COCIDO	80 g