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.

PESO COCIDO	80 g
LONGITUD	12 cm
ANCHURA	7 cm
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
TIEMPO COCCIÓN	0 min |0 °C
DIMENSIONES CAJA	599x398x264
UNIDADES	80 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

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

