



REF: C109C
EAN-13: 8436017106220 | EAN-14: 18436017106227







HALBE CIABATTA



Die halbe Ciabatta ist einer der Klassiker von OKIN, die Ciabatta, im reduzierten Format. Ein Brot mit einem besonders rustikalen Charakter, knuspriger Kruste und auffallendem Ausbund. Im Schamottsteinofen gebacken, mit doppelter Fermentation, verfügt dieses Brot über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und hält sich somit den ganzen Tag über frisch. Seine wilde Porung ist cremefarben und besonders elastisch. Es eignet sich ideal, um beim Frühstück in Scheiben geschnitten zu werden und sieht auch gut auf dem Tisch, am Buffet etc. aus.

STÜCKZAHL	30 Stück/Karton 28 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	600x398x263
BACKZEIT	18 min 200 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	10 cm
LÄNGE	26 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	260 g

-  **DOPPEL-GÄRUNG**
-  **HOHE FEUCHTIGKEIT**
-  **HANDWERKLICH GEBACKEN**
-  **CLEAN LABEL**

