



REF: C101C
EAN-13: 8436017106046 | EAN-14: 18436017106043



TRONQUETE-CIABATTA



Die Tronquete Ciabatta ist eines von OKINs ikonischen Broten. 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. Der Sauerteig verleiht ihm einen besonders intensiven Geschmack. 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 usw. aus.

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

STÜCKZAHL	30 Stück/Karton 24 Stück/Karton
ABMESSUNGEN KARTON	598x398x309
BACKZEIT	17 min 180 °C
AUFTAUZEIT	20 min
BREITE	9 cm
LÄNGE	37 cm
GEWICHT VORGEBACKEN	360 g

