



REF: C115B  
EAN-13: 8436017103854 | EAN-14: 18436017103851

# BATELA

300GR  
POIDS PRECUI (G)



La Batela, ou batel en espagnol, est un bateau à rames composé de quatre rameurs et d'un capitaine. Ce pain de plus de 53 cm de long et de 300 g, est l'un des plus authentiques morceaux de l'OKIN d'où son nom. Cuit au four à sole, le Batela est un pain à pointage et apprêt, très bien hydraté et d'une saveur caractéristique et intense grâce au levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.

UNITÉS	28 Unités/Carton   28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	16 min  180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	7 cm
LONGUEUR (CM)	53 cm
POIDS PRECUI (G)	300 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



HYDRATATION ÉLEVÉE



FOUR À SOLE



CLEAN LABEL

