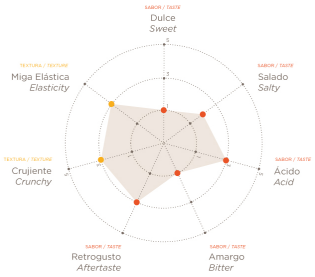
REF: C100C
EAN-13: 8436017106886 | EAN-14: 18436017106883

CIABATTA

460GR
POIDS PRECUIT (G)

UNITÉS	22 Unités/Carton | 24 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	598x398x309
CUISSON	20 min |180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	11 cm
LONGUEUR (CM)	37 cm
POIDS PRECUIT (G)	460 g

- **POINTAGE ET APPRÊT**
- **HYDRATATION ÉLEVÉE**
- **FOUR À SOLE**
- **CLEAN LABEL**

La ciabatta est l'un des pains les plus emblématiques chez OKIN. C'est un pain au caractère rustique très marqué, avec une croûte croustillante et une craie prononcée. Cuit dans un four à sole et à pointage et aprêt c'est un pain très hydraté, qui se conserve donc toute la journée. Il a une mie alvéolée de couleur crème avec une grande élasticité. Idéal pour le tranchage au petit déjeuner car il assure également une bonne présence à table, au buffet, etc.