



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



# BATELA



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

