



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











CIABATTA



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 après 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.

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 PRECUIST (G)	460 g

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

