



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

# CIABATTA TRADIZIONALE

460GR

PESO PRECOTTO (G)



La Ciabatta è uno dei pani più iconici di OKIN. È un pane dal carattere rustico molto marcato, crosta croccante e gesso pronunciato. Cotto in un unico forno e con doppia fermentazione è un pane molto idratato, quindi si mantiene fresco tutto il giorno. Ha una mollica a nido d'ape color crema con grande elasticità. Ideale per affettare a colazione in quanto offre anche una buona presenza a tavola, buffet, ecc.

UNITÀ CARTONE 22 Unità/Cartone | 24 Cartoni/Pallet

DIMENSIONI CARTONE 598x398x309

COTTURA 20 min |180 °C

SCONGELAMENTO 20 min

LARGHEZZA (CM) 11 cm

LUNGHEZZA (CM) 37 cm

PESO PRECOTTO (G) 460 g



DOPPIA FERMENTAZIONE



ALTA IDRATAZIONE



FORNO ELETTRICO



CLEAN LABEL

