CIABATTA PAVÉ









La Ciabatta pavé è il formato ridotto di uno dei pani più iconici di OKIN, la chapata. 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.



UNITÁ CARTONE	30 Unitá/Cartone 28 Cartoni/Pallet
DIMENSIONI CARTONE	600x398x263
COTTURA	16 min 180 °C
SCONGELAMENTO	20 min
LARGHEZZA (CM)	10 cm
LUNGHEZZA (CM)	26 cm
PESO PRECOTTO (G)	260 g

