



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



# CIABATTA TRADIZIONALE



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.

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>UNITÀ CARTONE</b>      | 22 Unità/Cartone   24 Cartoni/Pallet |
| <b>DIMENSIONI CARTONE</b> | 598x398x309                          |
| <b>COTTURA</b>            | 20 min   180 °C                      |
| <b>SCONGELAMENTO</b>      | 20 min                               |
| <b>LARGHEZZA (CM)</b>     | 11 cm                                |
| <b>LUNGHEZZA (CM)</b>     | 37 cm                                |
| <b>PESO PRECOTTO (G)</b>  | 460 g                                |

- DOPPIA FERMENTAZIONE**
- ALTA IDRATAZIONE**
- FORNO ELETTRICO**
- CLEAN LABEL**

