



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.

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 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**

