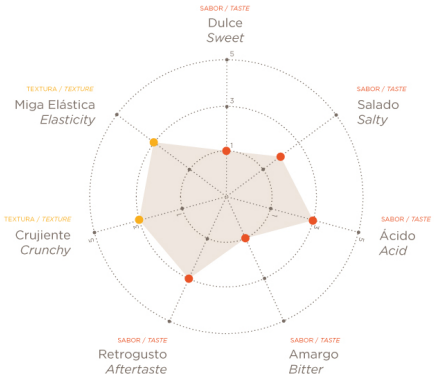
REF: C100C
EAN-13: 8436017106886 | EAN-14: 18436017106883

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.

UNITÁ CARTONE	22 Unitá/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**