



REF: C115B  
EAN-13: 8436017103854 | EAN-14: 18436017103851








# BATELA



Batela, o batel en castellano, es una embarcación a remo compuesta por cuatro remeros y un patrón. Este pan de más de 53 cm de largo y 300 g., es una de las piezas más genuinas de OKIN y de ahí su nombre. Cocido en horno de suela, la Batela es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

<b>UNIDADES</b>	28 Uds./caja   28 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	600x398x263
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	16 min   200 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	20 min
<b>ANCHURA</b>	7 cm
<b>LONGITUD</b>	53 cm
<b>PESO PRECOCIDO</b>	300 g

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **HORNO DE SUELA**
-  **CLEAN LABEL**

