



REF: C109C  
EAN-13: 8436017106220 | EAN-14: 18436017106227



# CHAPATA MEDIANA



La chapata mediana es el formato reducido de uno de los panes más icónicos de OKIN, la chapata. Es un pan con un carácter rústico muy marcado, corteza crujiente y greñas pronunciadas. Cocido en horno de suela y con doble fermentación es un pan altamente hidratado, por lo que se conserva fresco durante todo el día. Tiene una miga alveolada de color crema y de gran elasticidad. Ideal para rebanar en los desayunos ya que además aporta buena presencia en mesa, buffet, etc.

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| UNIDADES              | 30 Uds./caja   28 Cajas/pallet |
| DIMENSIONES CAJA      | 600x398x263                    |
| TIEMPO COCCIÓN        | 16 min   180 °C                |
| TIEMPO DESCONGELACIÓN | 20 min                         |
| ANCHURA               | 10 cm                          |
| LONGITUD              | 26 cm                          |
| PESO PRECOCIDO        | 260 g                          |

- DOBLE FERMENTACIÓN
- ALTA HIDRATACIÓN
- HORNO DE SUELA
- CLEAN LABEL

