



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	18 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	10 cm
LONGITUD	26 cm
PESO PRECOCIDO	260 g

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

