



REF: C139A  
EAN-13: 8436017118360 | EAN-14: 18436017118367



# MINI CHAPATA



Cocido en horno de suela y con doble fermentación, esta chapata de tamaño reducido tiene un aspecto rústico, con una corteza dorada y fina. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Podemos encontrar matices dulces en su sabor lo que lo convierte en un pan que combina con cualquier alimento. Es un pan muy versátil que se puede consumir tanto en mesa como en bocadillo o a modo de tostadas.

<b>UNIDADES</b>	100 Uds./caja   48 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	398x296x278
<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	0 min   0 °C
<b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b>	30 min
<b>ANCHURA</b>	6 cm
<b>LONGITUD</b>	8 cm
<b>PESO COCIDO</b>	40 g

- DOBLE FERMENTACIÓN
- ALTA HIDRATACIÓN
- CAJA HOSTELERÍA
- CLEAN LABEL
- READY

