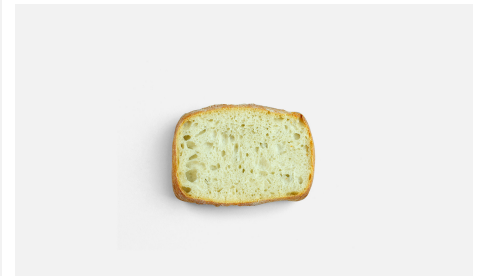
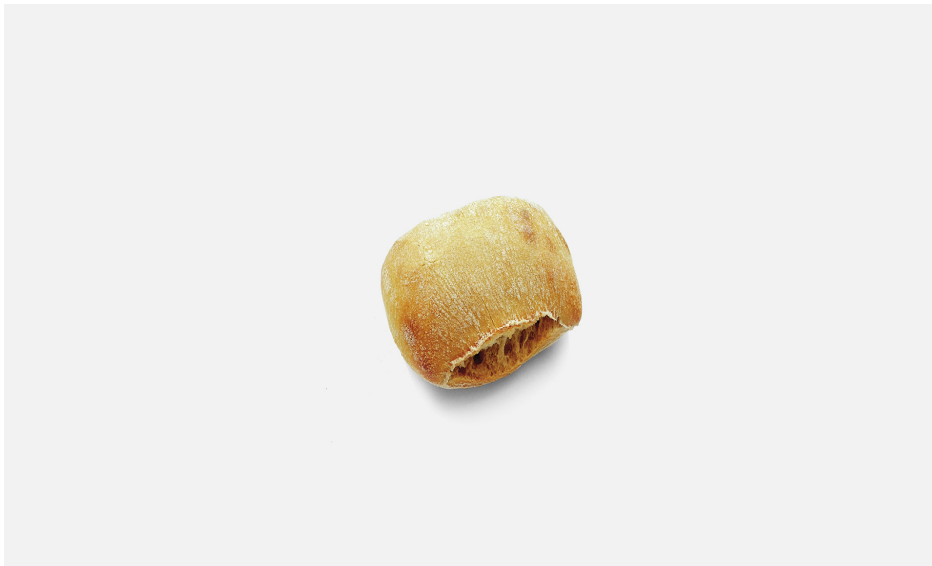




REF: C110C  
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019



# MINICHAPATA PLUS



¿Pensando en el montadito ideal? Esta mini chapata plus tiene un aspecto rústico, corteza enharinada, fina y sin cortes. Tiene una miga alveolada y cremosa, y gracias a la alta hidratación que recibe, una vez horneado, se mantiene fresco durante más tiempo. Es un pan muy versátil, se puede consumir tanto en mesa como en montadito o incluso en pincho de barra. Ahora en solución - listo para comer-.

<b>UNIDADES</b>	150 Uds./caja   32 Cajas/pallet
<b>DIMENSIONES CAJA</b>	587x385x228
<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>	50 g

- DOBLE FERMENTACIÓN
- ALTA HIDRATACIÓN
- CLEAN LABEL
- READY

