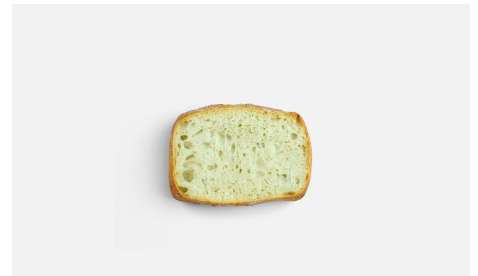
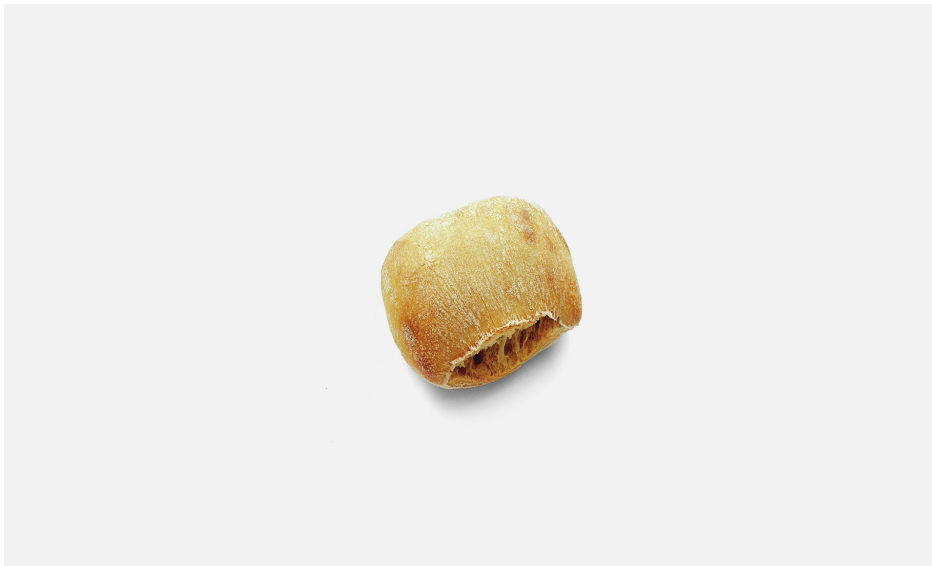




REF: C110C
EAN-13: 8436017107012 | EAN-14: 18436017107019







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-.

UNIDADES	150 Uds./caja 32 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	587x385x228
TIEMPO COCCIÓN	0 min 0 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	30 min
ANCHURA	6 cm
LONGITUD	8 cm
PESO COCIDO	50 g

-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **CLEAN LABEL**
-  **READY**

