



REF: C101C
EAN-13: 8436017106046 | EAN-14: 18436017106043








TRONQUETE-CHAPATA



El tronquete chapata es uno de los panes más icónicos de OKIN. 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. Gracias a la masa madre, obtiene un sabor muy intenso. 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 24 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	598x398x309
TIEMPO COCCIÓN	20 min 200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	9 cm
LONGITUD	37 cm
PESO PRECOCIDO	360 g

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **HORNO DE SUELA**
-  **CLEAN LABEL**

