



REF: C115B
EAN-13: 8436017103854 | EAN-14: 18436017103851

TRADITION LOAF

300GR
GEWICHT
VORGEBACKEN



Eine Batela – auf Spanisch batel – ist ein Vierer-Ruderboot plus Steuermann. Dieses Brot misst gute 53 Zentimeter und wiegt 300 Gramm, ein unverfälschter Klassiker von OKIN. Im Schamottofen gebacken, verfügt dieses doppelt fermentierte Brot über einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und ist dank des Sauerteigs kräftig im Geschmack. Das Stangenbrot im Familienformat ist ideal, um unseren Kunden ein kräftiges, lange frisch haltendes Brot zu bieten.

STÜCKZAHL 28 Stück/Karton | 28 Stück/Karton

ABMESSUNGEN KARTON 600x398x263

BACKZEIT 16 min | 200 °C

AUFTAUZEIT 20 min

BREITE 7 cm

LÄNGE 53 cm

GEWICHT VORGEBACKEN 300 g



SAUERTEIG



DOPPEL-GÄRUNG



HOHE FEUCHTIGKEIT



HANDWERKLICH GEBACKEN



CLEAN LABEL



VEGAN



BALLASTSTOFFQUELLE



EIWEISSQUELLE

