



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



TRADITION LOAF



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.

- SAUERTEIG
- DOPPEL-GÄRUNG
- HOHE FEUCHTIGKEIT
- HANDWERKLICH GEBACKEN
- CLEAN LABEL
- VEGAN
- BALLASTSTOFFQUELLE
- EIWEISSQUELLE

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

