



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

BATELA

300GR
POIDS PRECUI (G)



La Batela, ou batel en espagnol, est un bateau à rames composé de quatre rameurs et d'un capitaine. Ce pain de plus de 53 cm de long et de 300 g, est l'un des plus authentiques morceaux de l'OKIN d'où son nom. Cuit au four à sole, le Batela est un pain à pointage et apprêt, très bien hydraté et d'une saveur caractéristique et intense grâce au levain. Ce pain de format familial est idéal pour offrir dans notre boulangerie un pain au goût différent et de bonne conservation.

UNITÉS 28 Unités/Carton | 28 Carton/Palette

DIMENSIONS CARTON 600x398x263

CUISSON 16 min | 200 °C

DECONGELER 20 min

LARGEUR (CM) 7 cm

LONGUEUR (CM) 53 cm

POIDS PRECUI (G) 300 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



HYDRATATION ÉLEVÉE



FOUR À SOLE



CLEAN LABEL



VEGAN



SOURCE DE FIBRES



SOURCE DE PROTÉINES

