



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

# BATELA

300GR  
PESO PRECOCIDO



Batela, o batel en castellano, es una embarcación a remo compuesta por cuatro remeros y un patrón. Este pan de más de 53 cm de largo y 300 g., es una de las piezas más genuinas de OKIN y de ahí su nombre. Cocido en horno de suela, la Batela es un pan con doble fermentación, muy bien hidratado y con un característico e intenso sabor gracias a la masa madre. Esta barra de formato familiar es ideal para ofrecer en nuestra panadería un pan con sabor diferente y buena conservación.

UNIDADES 28 Uds./caja | 28 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA 600x398x263

TIEMPO COCCIÓN 16 min | 200 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN 20 min

ANCHURA 7 cm

LONGITUD 53 cm

PESO PRECOCIDO 300 g



MASA MADRE



DOBLE FERMENTACIÓN



ALTA HIDRATACIÓN



HORNO DE SUELA



CLEAN LABEL



VEGANO



NUTRISCORE A



FUENTE DE FIBRA



FUENTE DE PROTEÍNA

