



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



# BATELA



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.

-  **MASA MADRE**
-  **DOBLE FERMENTACIÓN**
-  **ALTA HIDRATACIÓN**
-  **HORNO DE SUELA**
-  **CLEAN LABEL**
-  **VEGANO**
-  **NUTRISCORE A**
-  **FUENTE DE FIBRA**
-  **FUENTE DE PROTEINA**

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| <b>UNIDADES</b>              | 28 Uds./caja   28 Cajas/pallet |
| <b>DIMENSIONES CAJA</b>      | 600x398x263                    |
| <b>TIEMPO COCCIÓN</b>        | 16 min   200 °C                |
| <b>TIEMPO DESCONGELACIÓN</b> | 20 min                         |
| <b>ANCHURA</b>               | 7 cm                           |
| <b>LONGITUD</b>              | 53 cm                          |
| <b>PESO PRECOCIDO</b>        | 300 g                          |

