REF: C109C
EAN-13: 8436017106220 | EAN-14: 18436017106227

CHAPATA MEDIANA

260GR
PESO PRECOCIDO







UNIDADES	30 Uds./caja | 28 Cajas/pallet
DIMENSIONES CAJA	600x398x263
TIEMPO COCCIÓN	18 min |200 °C
TIEMPO DESCONGELACIÓN	20 min
ANCHURA	10 cm
LONGITUD	26 cm
PESO PRECOCIDO	260 g

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

La chapata mediana es el formato reducido de uno de los panes más icónicos de OKIN, la chapata. Es un pan con un carácter rústico muy marcado, corteza crujiente y greñas pronunciadas. Cocido en horno de suela y con doble fermentación es un pan altamente hidratado, por lo que se conserva fresco durante todo el día. Tiene una miga alveolada de color crema y de gran elasticidad. Ideal para rebanar en los desayunos ya que además aporta buena presencia en mesa, buffet, etc.

