



REF: C100C
EAN-13: 8436017106886 | EAN-14: 18436017106883



CHAPATA



La chapata es uno de los panes más icónicos de OKIN. 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.

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

UNIDADES

22 Uds./caja | 24 Cajas/pallet

DIMENSIONES CAJA

598x398x309

TIEMPO COCCIÓN

20 min | 200 °C

TIEMPO DESCONGELACIÓN

20 min

ANCHURA

11 cm

LONGITUD

37 cm

PESO PRECOCIDO

460 g

