

NUEVO PRODUCTO EXCLUSIVO

FICHA TECNICA

PAN DE COCA CHAPATA



INGREDIENTES:

harina de trigo, agua, levadura, sal, mejorantes enzimáticos

PESO NETO: 300G EN MASA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

PRODUCTO PRECOCIDO CONGELADO

COLOR: TOSTADO, MIGA BLANCA

SABOR Y OLOR: TÍPICO DE PAN FRESCO

TEXTURA: CRUJIENTE Y LIGERO

Pan elaborado gracias a un proceso artesano y manual obteniendo un pan con una corteza fina y crujiente, con una miga suave, ligera y alveolada.

FORMATO PRODUCTO:

BARRA: LONGITUD: 40/45 CM
ANCHURA: 12/15 cm

FORMATO VENTA:

CAJA DE 18 UNIDADES/CAJA
BOLSA DE 3 UNIDADES/ BOLSA (6 BOLSAS/CAJA)
PALET EUROPEO CON 30 CAJAS

CONSERVACIÓN:

CONSERVAR A -18°C (CONGELACIÓN)

MODO DE EMPLEO

DESCONGELACIÓN:

NO ES NECESARIO DESCONGELAR ANTES DEL USO.

PUEDE REDUCIR LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DEJANDO DESCONGELAR PREVIAMENTE EL PAN 10 MIN.

COCCIÓN:

HORNO:

INTRODUCCIÓN DE LA PIEZA ENTERA.

HORNO PRECALIENTE A 180°C, COCCIÓN DURANTE 6/7 MINUTOS.

8/RECOMENDACIONES DE USO:

Acompañamiento perfecto para cualquier tipo de cocina autóctona, regional y de mercado.

PRECIO:

26,93 € caja 18 uni. 1,50 € uni.

Condición de venta:

Pago al reparto.