

# Chapata Hostelería


27641


Nuestra especialidad más mediterránea: enriquecidas con aceite de oliva y cocidas en horno de suela de piedra. Son panes con alto porcentaje de hidratación, miga alveolada y crujiente corteza.





 85 uds/caja

 65 g

 15-20min

 180-190°C

 8-10min

 12 cm



 4\*9