

PERCHÉ FRIZZANTE?

La parola "frizzante" è comunemente usata per descrivere vini che solleticano il palato con una leggera effervesienza. D'altra parte, il pane cristal è noto per la sua texture croccante e il suo strato esterno sottile. La connessione tra i due sta nell'idea di leggerezza e nella particolare consistenza che condividono. Così come il vino frizzante ha quella delicata effervesienza, il pane cristal si caratterizza per la sua crosta croccante e la leggerezza rispetto ad altri tipi di pane.

Tuttavia, non è semplicemente la sua texture croccante a distinguerlo. Proprio come un vino di alta qualità beneficia di uve coltivate con cura, il pane cristal è fatto con farine di alta qualità e una lenta fermentazione che permette ai sapori di svilupparsi appieno. Sia il pane cristal che un buon vino sono tributi all'eccellenza nella sua forma più pura. Ognuno offre un'esperienza unica e indimenticabile, ricordandoci che la vera qualità sta nei dettagli e nel piacere di godere dei piccoli piaceri della vita.

MOLLICA

Il pane cristal si distingue principalmente per l'ariosità della sua mollica, così come per la sua estrema finezza.

CROSTA

Una crosta leggera e croccante in parti uguali e di grande popolarità nel settore della ristorazione.

RICETTA

Con olio d'oliva. Clean Label, senza additivi né conservanti.

FORMATI

Tre formati pensati per coprire qualsiasi momento di consumo.

30
1994 - 2024
AÑOS
URTE
ANS
YEARS
okin



ARTADI ALIMENTACION S.L.
B20682522
Pol. Industrial Jose María Korta, parc 5
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa) España

Tel. +34 943 86 56 50
Fax: +34 943 86 56 51
okin@okin.es

WWW.OKIN.ES
[f](#) [g](#) [t](#) [v](#)
Copyright 2024 ©



Questo catalogo è stampato
su carta riciclata al 100%.

MADE IN ZUMAIA

CRUNZZ, CRUNZZ, CRUNZZ

Frizzante

IL PANE CRISTALLO DI OKIN



BURGER

80g



BURGER
FRIZZANTE

E143A
RIFERIMENTO

11x11 cm
LUNGHEZZA X LARGHEZZA
80g
PESO COTTO



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
UNIT./CART.
80
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
UNIT./CART.
60
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA



Scaldare per 1-2 minuti per
ottenere un pane croccante.

SCONGEL.
30 min
CUCINANDO
10-15 min
UNIT./CART.
28
CART./PALLET
20

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI

CLEAN
LABEL

LEVITO MADRE
INATTIVO

FORNO
IN PIETRA

READY

CON OLIO
D'OLIVA

