

.....

PERCHÉ FRIZZANTE?

La parola "frizzante" è comunemente usata per descrivere vini che solleticano il palato con una leggera effervescenza. 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 effervescenza, 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.

RICETTA

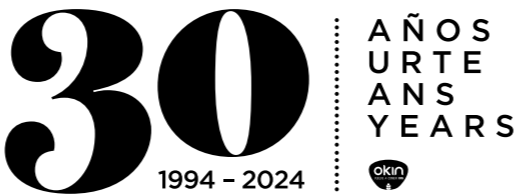
Con olio d'oliva. Clean Label, senza additivi né conservanti.

CROSTA

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

FORMATI

Tre formati pensati per coprire qualsiasi momento di consumo.



.....

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 @ in 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



SFILATINO

100g



CIABATTA

300g



BURGER FRIZZANTE



E143A

REFERIMENTO

11x11 cm

LUNGHEZZA X LARGHEZZA

80g

PESO COTTO

CLEAN
LABEL

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



LIEVITO 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.
80

CART./PALLET
20

SFILATINO FRIZZANTE



E144A

REFERIMENTO

24x6 cm

LUNGHEZZA X LARGHEZZA

100g

PESO COTTO

CLEAN
LABEL

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



LIEVITO 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

CIABATTA FRIZZANTE



E142A

REFERIMENTO

36x10 cm

LUNGHEZZA X LARGHEZZA

300g

PESO PRECOTTO

CLEAN
LABEL

SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



LIEVITO MADRE
INATTIVO



FORNO
IN PIETRA



CON OLIO
D'OLIVA

SCONGEL.
30 min

CUCINANDO
10-15 min

UNIT./CART.
28

CART./PALLET
20