



La Ciabata



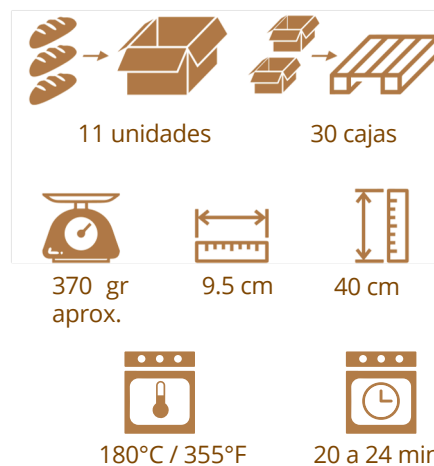
**CATÁLOGO
2025**

Chapata

Pan de origen italiano de corteza crujiente, su alta hidratación le proporciona una miga alveolada y un intenso aroma. Sin azúcares ni grasa añadidos.



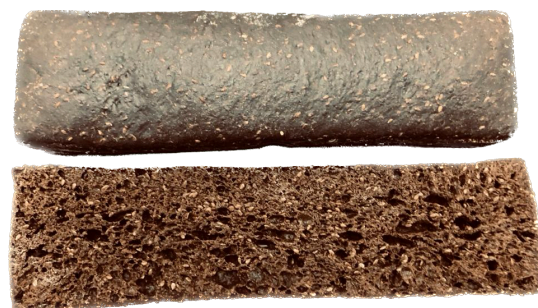
Chapata Mediana



Chapata Mediana Integral



Chapata Mediana Multigrano



Chapata Panino



Chapata Panino Integral



Chapata Cuadrada



40 unidades

30 cajas

110 gr
aprox.

11 cm

11 cm

180°C / 355°F

8 a 10 min

Chapata Cuadrada Integral



40 unidades

30 cajas

110 gr
aprox.

11 cm

11 cm

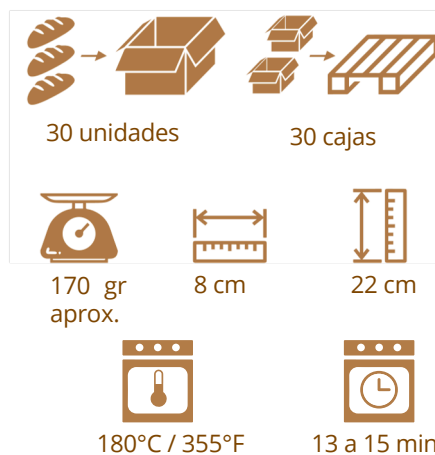
180°C / 355°F

8 a 10 min

Chapata Sandwich



Chapata Sandwich Integral



Chapata Mini



Chapata Mini Integral



Chapata Mini Multigrano



Ibérico

Pan español rústico con greña entrelazada,
alveolo abierto y corteza crujiente.
No contiene grasa ni azúcar.



Ibérico



9 unidades

30 cajas



400 gr
aprox.



9 cm



60 cm



180°C / 355°F



18 a 22 min

Ibérico Integral



9 unidades

30 cajas



400 gr
aprox.



9 cm



60 cm



180°C / 355°F



18 a 22 min

La Ciabata

Toscana

Barra greñada de aspecto rústico, con alta hidratación, miga esponjosa y un marcado aroma a masa madre.



Toscana



10 unidades

30 cajas

325 gr
aprox.

7 cm

60 cm

180°C / 355°F

15 a 18 min

Toscana Integral



10 unidades

30 cajas

325 gr
aprox.

7 cm

60 cm

180°C / 355°F

15 a 18 min

Francés Rústico

Baguette Rústico. Su artesanal proceso de elaboración le proporciona una miga cerrada y húmeda. Corteza crujiente y greñada, aromas a levadura y masa madre



Francés Rústico



8 unidades

30 cajas

425 gr
aprox.

7 cm

60 cm

180°C / 355°F

18 a 22 min

Francés Rústico Integral



8 unidades

30 cajas

450 gr
aprox.

7 cm

60 cm

180°C / 355°F

18 a 22 min

Francés Rústico Multigrano



8 unidades

30 cajas

425 gr
aprox.

7 cm

60 cm

180°C / 355°F

18 a 22 min

Lápiz



Lápiz Integral



Mini Hostelería



Especialidades




La Ciabata

Focaccia



34 unidades 30 cajas



110 gr
aprox.



10 cm



19 cm



180°C / 355°F



6 a 8 min

Medio baguette



20 unidades 30 cajas



100 gr
aprox.



6 cm



27 cm



180°C / 355°F



6 a 8 min

Pan provenzal



8 unidades 30 cajas



436 gr
aprox.



7.5 cm



62 cm



180°C / 355°F



18 a
22min

Catalana integral



14 unidades



30 cajas



365 gr
aprox.



8.3 cm



52 cm



180°C / 355°F



18 a
22min

LA CIABATA S.A.
150m noroeste del puente de Tirrases
Curridabat, San José
2271-3271 / 2271-4113



Whatsapp +(506) 6413-3560



laciabatacostarica



<https://laciabata.net>

