

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F40INT

(5 pezzi per cartone)

PROPIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 04.10.17

Categoria:	BASE FOCACCIA INTEGRALE PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851002
Codice EAN 128:	(01)8056098851002(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	9 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 1 BUSTA DA 5 PEZZI
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina integrale di **GRANO** tenero 30%, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio di semi di girasole, crusca tostata di **GRANO** tenero 5%, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso minimo garantito:	800 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	246 Kcal
Grassi	4,58 g
di cui saturi	0,53 g
Carboidrati	40,19 g
di cui zuccheri	3,97 g
Proteine	7,82 g
Fibra alimentare	6,46 g
Sale	0,85 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,4 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,024 mt ³
Peso netto:	4,00 Kg
Peso lordo:	4,50 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione. Il prodotto può contenere tracce di SOIA.

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

In caso di forno con pietra refrattaria, far decongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350° C. Infornare direttamente sulla pietra e far cuocere per 4/5 minuti, tenendo cura di ruotare il prodotto a metà cottura. Il prodotto è cotto quando presenta un colore dorato.

A piacimento versare un filo d'olio extra vergine d'oliva dopo la cottura.

In caso di forno termo-ventilato, far decongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Nel frattempo portare a temperatura il forno a 250° C e far cuocere per circa 5/6 minuti.

Firma per Approvazione