

**MICHETTA SOFFIATA VUOTA 85g**  
**+/-**  
**Codice prodotto: 18287**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Pane

**Tecnologia:** Precotto

<b>Specifiche prodotto</b>	Pane tipo "0" con olio extra vergine d'oliva - parzialmente cotto - surgelato
Peso (g) prodotto venduto 85,00 (±)	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810182872	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811270318
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	59 (+/-4)*
Strati / bancale	6	Dim. del cartone in mm L x l x h	600x400x300
Cartoni / bancale	24	Peso netto del cartone (kg)	5.015
Unità / bancale	1416	Peso lordo del cartone (kg)	5.598
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	157.352	<i>*Data la natura del processo e manualità per questo prodotto può esistere una variabilità nel numero di pezzi/cartone</i>	
Altezza, bancale incluso (cm)	195		
Dimensione bancale	80 x 120		

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, lievito di birra, olioextravergine di oliva 1%, sale, farina di **grano tenero** maltato.

Eventuale presenza di **uova, frutta a guscio latte, soia, sesamo e senape.**

Valori nutrizionali medi per 100g: Energia 1042kJ/ 246kcal - Grassi 1.4g, di cui acidi grassi saturi 0.20 g - Carboidrati 51g, di cui zuccheri 1.2g - Fibre 1.9g - Proteine 7.5g - Sale 1.2g.

**CARATTERISTICHE**

- |  |  |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina                 | ✓ Senza materie grasse idrogenate            |
| ✓ Senza alcool                             | ✓ No OGM                                     |
|  | ✓ Non ionizzato                              |

\*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 4-5 min a 180 °C

**ISTRUZIONI D'USO:**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate.

È preferibile scongelare il prodotto 30 minuti prima della cottura.

Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

**CONSERVAZIONE:**

Conservare a -18°C

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.