

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



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia: Precotto

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

GTIN/EAN prodotto :	03291810182872	GTIN/EAN cartone :	3291811270318
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	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		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	157.352	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Altezza, bancale incluso (cm)	195	<i>*Data la natura del processo e manualità per questo prodotto può esistere una variabilità nel numero di pezzi/cartone</i>	
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

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Prodotto adatto ad una dieta vegetariana <input checked="" type="checkbox"/> Non contiene carne suina <input checked="" type="checkbox"/> Senza alcool | <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Senza coloranti e senza aromi artificiali* <input checked="" type="checkbox"/> Senza materie grasse idrogenate <input checked="" type="checkbox"/> No OGM <input checked="" type="checkbox"/> 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.