

## MIX MINI GIOTTO SAPORE DELL'ORTO Codice prodotto : 19A55



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

**Tecnologia :** Cotto

<b>Specifiche prodotto</b>		Mix di pane cotto, surgelato
Peso (g) prodotto venduto	27,00 (+/-)	Prodotto destinato ad uso professionale. Unità di vendita non frazionabile.
Diametro (cm)	6 (+/-)	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810080918	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291810080925
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	9	Unità / cartone	80 (80 x 1)
Strati / bancale	9	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x260x200
Cartoni / bancale	81	Peso netto del cartone (kg)	2.160
Unità / bancale	6480	Peso lordo del cartone (kg)	2.660
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	238.46	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Altezza, bancale incluso (cm)	195		
Dimensione bancale	80 x 120		

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Il cartone contiene:

- Mini Giotto verde ai spinaci x 20 pezzi circa
- Mini Giotto giallo alla curcuma x 20 pezzi circa
- Mini Giotto arancione ai peperoni x 20 pezzi circa
- Mini Giotto rosso alla barbabietola x 20 pezzi circa

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

MINI GIOTTO SPINACI - Pane di tipo "0" con spinaci: farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, olio di girasole non idrogenato, **latte** in polvere, **uova**, spinaci 2,5%, zucchero, lievito, sale, emulsionante: E322.

MINI GIOTTO CURCUMA - Pane di tipo "0" con spezie curcuma: farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, olio di girasole non idrogenato, **latte** in polvere, **uova**, zucchero, lievito, spezie: curcuma 1,5%, sale, emulsionante: E322.

MINI GIOTTO PEPERONI - Pane di tipo "0" con peperoni: farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, passata di pomodoro, olio di girasole non idrogenato, **uova**, farina di peperone rosso 1%, zucchero, **latte** in polvere, lievito, sale, emulsionante: E322.

MINI GIOTTO BARBABEIOLA - Pane di tipo "0" con barbabietola: farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, barbabietola in polvere 10%, olio di girasole non idrogenato, **latte** in polvere, **uova**, zucchero, lievito, sale, emulsionante: E322.

Eventuale presenza: **arachidi, soia, frutta a guscio, senape e semi di sesamo.**

**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 5-6 min a 200 °C



Decongelazione

Temperatura ambiente 0.5h

**ISTRUZIONI D'USO :**

Due possibili modalità di preparazione:

- 1) Scongelare circa 30 min a temperatura ambiente (20-25°C). Una volta scongelato, il prodotto è pronto all'uso. A discrezione dell'operatore il prodotto può essere riscaldato in forno a 200°C per 1-2 minuti prima del consumo.
- 2) Se il prodotto è ancora surgelato, infornarlo in un forno già preriscaldato per circa 5/6 minuti a 200°C prima dell'uso. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

**CONSERVAZIONE :**

Conservare a -18°C. Non ricongelare un prodotto già scongelato.

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Per 100g MINI GIOTTO SPINACI: Energia 1422 kJ / 336 kcal - Grassi 4.8 g, di cui acidi grassi saturi 0.6 g - Carboidrati 61 g, di cui zuccheri 2.8 g - Fibre 2.5 g - Proteine 11 g - Sale 1.6 g.

Per 100g MINI GIOTTO CURCUMA: Energia 1294 kJ / 306 kcal - Grassi 5.1 g, di cui acidi grassi saturi 0.6 g - Carboidrati 54 g, di cui zuccheri 2.7 g - Fibre 2.1 g - Proteine 10 g - Sale 1.7 g.

Per 100g MINI GIOTTO PEPERONI: Energia 1167 kJ / 276 kcal - Grassi 3.9 g, di cui acidi grassi saturi 0.5 g - Carboidrati 50 g, di cui zuccheri 3.4 g - Fibre 2.3 g - Proteine 9.1 g - Sale 1.3 g.

Per 100g MINI GIOTTO BARBABEIOLA: Energia 1397 kJ / 330 kcal - Grassi 4.6 g, di cui acidi grassi saturi 0.6 g - Carboidrati 59 g, di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.5 g - Proteine 12 g - Sale 1.7 g.