

## FOCACCIÀ BARESE CON CIPOLLA

Codice prodotto : 19E23



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

**Tecnologia :** Precotto

<b>Specifiche prodotto</b>	Focaccia con olio extra vergine di oliva e cipolla - Parzialmente cotta - Surgelata
Peso (g) prodotto venduto	680,00 (+/-)
Altezza(cm)	3 (+/- 1)
Diametro (cm)	28 (+/- 1.5)

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810107721	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291810107738
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	3 (3 x 1)
Strati / bancale	18	Dim. del cartone in mm L x l x h	300x300x100
Cartoni / bancale	144	Peso netto del cartone (kg)	2.040
Unità / bancale	432	Peso lordo del cartone (kg)	2.240
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	345.56	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Altezza, bancale incluso (cm)	195		
Dimensione bancale	80 x 120		

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Impasto classico della focaccia barese: farina tipo "0" e semola di grano duro.

Prodotto italiano, realizzato in provincia di Bari.

Ingredienti d'origine selezionati di alta qualità: olio EVO 100% italiano, farine macinate in Italia, cipolle Italiane.  
Adatta per i pranzi, snack, spuntini.

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero** tipo "0", cipolle 30%, acqua, olio extra vergini di oliva 8%, semola rimacinata di **grano** duro, farina di **frumento** maltato, lievito secco, sale.

Può contenere: **pesce** e **molluschi**, **sedano**, **sesamo**, **soia**, **senape**, **LUPINO**, **latte**.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto venduto: Energia 637 kJ / 151 kcal, grassi 2,4g di cui acidi grassi saturi 0,4g, carboidrati 26g di cui zuccheri 4,8g, fibre 2,2g, proteine 5,2g, sale 1,3g.

**CARATTERISTICHE**

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

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



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 14-15 min a 190 °C  
Forno tradizionale 14-15 min a 180 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Preriscaldare il forno secondo le modalità indicate, preferendo la cottura in forno statico. Inforpare ancora surgelato e cuocere per il tempo indicato su un ripiano medio finché i prodotti siano dorati. Le modalità di cottura possono cambiare in funzione del forno utilizzato.

Lasciare raffreddare circa 5 minuti, quindi pretagliare. Consumare ancora calda e fragrante prima che si raffreddi per gustarla al meglio!

Una volta cotto il prodotto, se non consumato, va riposto preferibilmente in frigo (possibilmente coperto da una pellicola) e consumato al massimo il giorno successivo.

**CONSERVAZIONE :**

Conservare a -18°C.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.