

FOCACCIA BARESE CON CIPOLLA

Codice prodotto : 19E23



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto		Focaccia con olio extra vergine di oliva e cipolla - Parzialmente cotta - Surgelata
Peso (g) prodotto venduto	680,00 (+/-)	Destinata ad un uso professionale. Unità di vendita non frazionabile (3 pezzi a cartone).
Altezza(cm)	3 (+/- 1)	
Diametro (cm)	28 (+/- 1,5)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810107721	GTIN/EAN cartone :	3291810107738
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	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	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	345.56		
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. Informare 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.