

BASE PIZZA BIANCA 475 g
Codice prodotto : 75215



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Prodotto da forno precotto surgelato
Peso (g) prodotto venduto 475,00 (min 456)	
Lunghezza(cm) 38 (36-39.5)	
Larghezza(cm) 29 (27.5-30.5)	
Altezza(cm) 2 (min 1.5)	

GTIN/EAN prodotto :	08016199766698	GTIN/EAN cartone :	8016199466697
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	10 (10 x 1)
Strati / bancale	5	Dim. del cartone in mm L x l x h	1x1x1
Cartoni / bancale	40	Peso netto del cartone (kg)	4.750
Unità / bancale	400	Peso lordo del cartone (kg)	5.200
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	231		
Altezza, bancale incluso (cm)	15.5		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, lievito, sale, zucchero, destrosio.

Può contenere tracce di **latte, sesamo, soia e senape.**

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 6-7 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

180°C x 6-7 min
Scongela il prodotto, posizionarlo in forno preriscaldato a 190°C per circa 6-7 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.