

**CIABATTINA FARINA CAPPELLI +/-  
120g X 36  
Codice prodotto : 18946**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Pane

**Tecnologia :** Precotto

<p><b>Specifiche prodotto</b></p> <p>Peso (g) prodotto venduto 120,00 (min 116g - max 135 g)</p> <p>Lunghezza(cm)            19     (16.5 cm- 21,5 cm)</p> <p>Larghezza(cm)            7       (6 cm-9cm)</p>	<p>Pane alla farina di grano duro parzialmente cotto e surgelato.</p>
---	---

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810189468	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811273654
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	36 (12 x 3)
Strati / bancale	6	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x300
Cartoni / bancale	48	Peso netto del cartone (kg)	4.320
Unità / bancale	1728	Peso lordo del cartone (kg)	4.770
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	251.96		
Altezza, bancale incluso (cm)	195		
Dimensione bancale	80 x 120		

**PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

Ciabattina a marchio Panitaly fabbricata a partire dalla BIGA e ottenuta da una lunga fermentazione. Questa ciabattina contiene 19.5% di farina di grano duro varietà italiana Cappelli macinata a pietra.

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

farina di **grano tenero**, farina di **grano DURO** varietà Cappelli macinata a pietra 19,5%, acqua, sale, destrosio, lievito, agente di trattamento della farina: E300  
Può contenere **latte, sesamo e soia**.

**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 13 min a 180 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato. Seguire poi le indicazioni di cottura sopra indicate.

Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

**CONSERVAZIONE :**

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.