

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F55C

(12 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 16.02.18

Categoria:	BASE FOCACCIA ALLA PALA AI MULTICEREALI PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	08056098851248
Codice EAN 128:	(01)08056098851248(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	6 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	24 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 4 BUSTE DA 3 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: mix multicereali 38% (farina di **FRUMENTO** tenero tipo 0, fiocchi di **AVENA** tostati, fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, crusca tostata di **FRUMENTO** tenero, germe tostato di **FRUMENTO** tenero, farina di **SEGALE** integrale, farina d'**ORZO**, farina di fiocchi d'**AVENA** tostata, semi di lino, semi di lino giallo, semi di papavero), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio di semi di girasole, mix fiocchi 2% (Fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, fiocchi d'**AVENA** tostati, semi di girasole), sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 55 cm
Peso nominale:	1200 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	259 Kcal
Grassi	5,98 g
di cui saturi	0,65 g
Carboidrati	39,5 g
di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	9,55 g
Fibra alimentare	4,5 g
Sale	0,75 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,4 mt
Altezza:	0,3 mt
Volume:	0,072 mt ³
Peso netto:	14,4 Kg
Peso lordo:	15,4 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione.

Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 320°/340°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA-IN USCITA OLIO EVO.
FORNO ELETTROVENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO – TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA - MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI –INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO-IN USCITA OLIO EVO.

Firma per Approvazione

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F40C

(5 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 16.02.18

Categoria: BASE FOCACCIA ALLA PALA AI MULTICEREALI
PRECOTTA E SURGELATA

Codice EAN: 08056098851026

Codice EAN 128: (01)08056098851026(15)aammgg(10)mmgg

Pallettizzazione: 9 STRATI PER PALLET

Cartoni per pallet: 72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm

Imballo: CARTONE CON 1 BUSTA DA 5 PEZZI

Aliquota Iva: 4%

UM: CARTONE



Ingredienti: mix multicereali 38% (farina di **FRUMENTO** tenero tipo 0, fiocchi di **AVENA** tostati, fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, crusca tostata di **FRUMENTO** tenero, germe tostato di **FRUMENTO** tenero, farina di **SEGALE** integrale, farina d'**ORZO**, farina di fiocchi d'**AVENA** tostata, semi di lino, semi di lino giallo, semi di papavero), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio di semi di girasole, mix fiocchi 2% (Fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, fiocchi d'**AVENA** tostati, semi di girasole), sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso nominale:	800 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	259 Kcal
Grassi	5,98 g
di cui saturi	0,65 g
Carboidrati	39,5 g
di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	9,55 g
Fibra alimentare	4,5 g
Sale	0,75 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,4 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,024 mt ³
Peso netto:	4 Kg
Peso lordo:	4,5 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione.

Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 320°/340°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA-IN USCITA OLIO EVO.
FORNO ELETTROVENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA - MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI -INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO-IN USCITA OLIO EVO.

Firma per Approvazione

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F14C

(24 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 16.02.18

Categoria:	BASE FOCACCIA ALLA PALA AI MULTICEREALI PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	08056098850203
Codice EAN 128:	(01)08056098850203(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 4 BUSTE DA 6 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: mix multicereali 38% (farina di **FRUMENTO** tenero tipo 0, fiocchi di **AVENA** tostati, fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, crusca tostata di **FRUMENTO** tenero, germe tostato di **FRUMENTO** tenero, farina di **SEGALE** integrale, farina d'**ORZO**, farina di fiocchi d'**AVENA** tostata, semi di lino, semi di lino giallo, semi di papavero), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio di semi di girasole, mix fiocchi 2% (Fiocchi di **FRUMENTO** tenero integrali, fiocchi d'**AVENA** tostati, semi di girasole), sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 14 cm
Peso nominale:	280 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	259 Kcal
Grassi	5,98 g
di cui saturi	0,65 g
Carboidrati	39,5 g
di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	9,55 g
Fibra alimentare	4,5 g
Sale	0,75 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	6,7 Kg
Peso lordo:	7,3 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione.

Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRAATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 320°/340°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA-IN USCITA OLIO EVO.
FORNO ELETTROVENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO – TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA - MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI –INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO-IN USCITA OLIO EVO.

Firma per Approvazione