

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F55FD

(12 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.4 del 20.01.20

Categoria:	FOCACCIA AL FARRO DICOCCO PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098852429
Codice EAN 128:	(01)8056098852429(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 CAD.
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina integrale **FARRO** dicocco 54%, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale (pz):	28 x 55 cm
Peso nominale (pz):	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	258 Kcal
Grassi	4,70 g
di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	43,05 g
di cui zuccheri	3,80 g
Proteine	8,37 g
Fibra alimentare	5,20 g
Sale	0,98 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 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)

E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915 www.propizzafood.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F40FD

(5 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.4 del 20.01.20

Categoria:	FOCACCIA AL FARRO DICOCCO PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851903
Codice EAN 128:	(01)8056098851903(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: farina integrale **FARRO** dicocco 54%, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale (pz):	28 x 38 cm
Peso nominale (pz):	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	258 Kcal
Grassi	4,70 g
di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	43,05 g
di cui zuccheri	3,80 g
Proteine	8,37 g
Fibra alimentare	5,20 g
Sale	0,98 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 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)

E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915 www.propizzafood.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F14FD

(24 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.4 del 20.01.20

Categoria:	FOCACCIA AL FARRO DICOCCO PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098850371
Codice EAN 128:	(01)8056098850371(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 CAD.
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina integrale **FARRO** dicocco 54%, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale (pz):	14 x 28 cm
Peso nominale (pz):	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	258 Kcal
Grassi	4,70 g
di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	43,05 g
di cui zuccheri	3,80 g
Proteine	8,37 g
Fibra alimentare	5,20 g
Sale	0,98 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	6,72 Kg
Peso lordo:	7,32 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)

E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915 www.propizzafood.com