tranci di focaccia tradizionale

La focaccia tradizionale alta è tagliata con macchinari ad altissima tecnologia: lame ultrasuoni fanno tagli precisi, senza sprechi nè briciole.
La focaccia è così porzionata in tranci di diverse misure pronti per essere farciti o serviti semplicemente caldi.
Il prodotto scongelato è già pronto per l'uso, o può essere cotto nel forno o sulla piastra per 2-3 minuti.
I prodotti possono essere confezionati in termoretraibile ed etichettati o in sacco unico
Questo prodotto è ideale per le industrie di vending e il Food Service.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 2-3 min **Temperatura** 180 °C **Shelf Life** 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE olio extra vergine di oliva

13x15 cm

Dimensioni indicative (cm)	13x15
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,16
Pezzi per confezione	4
Confezioni per cartone	6
Pezzi per cartone	24
Cartoni per pallet	80

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787

15x20 cm

Dimensioni indicative (cm)	15x20
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,52
Pezzi per confezione	2
Confezioni per cartone	7
Pezzi per cartone	14
Cartoni per pallet	80

15X20 cm

Dimensioni indicative (cm)	15X20
Dimensioni imballo (cm)	30X40X20
Peso imballo (kg)	2.66
Pezzi per cartone	14
Cartoni per pallet	80