

tranci di focaccia

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

Trancio focaccia con rosmarino

Dimensioni indicative (cm)	15x20
Dimensioni imballo (cm)	30X40X20
Peso imballo (kg)	2.45
Pezzi per confezione	2 pezzi per confezione
Confezioni per cartone	7 confezioni
Pezzi per cartone	14
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