



Tranci di focaccia pretagliato orizzontale

La focaccia tradizionale alta è tagliata con macchinari ad alta tecnologia, e pretagliata orizzontale, subito pronta per esser farcita. Un'altissima componente di servizio per i baristi che servono i tranci farciti con la massima flessibilità. Il prodotto scongelato è già pronto per l'uso, o può essere cotto nel forno o sulla piastra per 2-3 minuti.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 2-3 min

Temperatura 180 °C

Shelf Life 18 mesi

Pretagliati orizzontali

| | |
|----------------------------|----------|
| Dimensioni indicative (cm) | 13x15 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x30x20 |
| Peso imballo (kg) | 2,88 |
| Pezzi per confezione | 4 |
| Confezioni per cartone | 8 |
| Pezzi per cartone | 32 |
| Cartoni per pallet | 80 |

**Pretagliati orizzontali**

| | |
|----------------------------|----------|
| Dimensioni indicative (cm) | 15x20 |
| Dimensioni imballo (cm) | 40x30x20 |
| Peso imballo (kg) | 3 |
| Pezzi per cartone | 20 |
| Cartoni per pallet | 80 |