

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

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

Pretagliati orizzontali

Dimensioni indicative (cm)	15x20
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3
Pezzi per cartone	20
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