

FOCACCIA BARESSINA CLASSICA

Codice prodotto : 19E91



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Precotto

| | |
|----------------------------|---|
| Specifiche prodotto | Focaccia con olio extra vergine di oliva, pomodoro e olive - Parzialmente cotta - Surgelata |
| Peso (g) prodotto venduto | 150,00 (+/-) |
| Altezza(cm) | 2,50 (+/- 0.5) |
| Diametro (cm) | 12 (+/- 1) |
| | Destinata ad un uso professionale. Unità di vendita non frazionabile (30 pezzi a cartone). |

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810109107 | GTIN/EAN cartone : | 3291810109091 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 8 | Unità / cartone | 30 (30 x 1) |
| Strati / bancale | 10 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 300x300x195 |
| Cartoni / bancale | 80 | Peso netto del cartone (kg) | 4.500 |
| Unità / bancale | 2400 | Peso lordo del cartone (kg) | 4.870 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 412.6 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 210 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Preparata secondo la tradizione barese: focaccina rotonda realizzata a partire da una lunga lievitazione (minimo 18 ore), con olio extravergine di oliva 100% italiano, pomodori freschi italiani*, olive baresane (tipiche del territorio pugliese) e origano.

Processo di lavorazione e farcitura manuale. Base e bordi croccanti, impasto morbido.

Prodotto italiano, realizzato in provincia di Bari.

Farine macinate in Italia.

Adatta per snack, spuntini.

*I pomodori sono freschi e di conseguenza, seguono le stagioni (le forme e il calibro cambiano in base alla fornitura)

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero** tipo "0", pomodoro fresco 20%, acqua, olio extra vergini di oliva 8%, semola rimacinata di **grano duro**, farina di **frumento** maltato, olive denocciolate baresane 4%, sale, lievito secco, origano.

Può contenere: **pesce** e **molluschi**, **sedano**, **sesamo**, **soia**, **senape**, LUPINO, latte.

Le olive sono state denocciolate meccanicamente. E' possibile la presenza accidentale di residui di nocciolo.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto venduto: Energia 989 kJ / 231 kcal, grassi 9,2g di cui acidi grassi saturi 1,4g, carboidrati 32g di cui zuccheri 2,9g, fibre 2,3g, proteine 6,3g, sale 1,6g.

CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 12-13 min a 190 °C
Forno tradizionale 12-13 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Preriscaldare il forno secondo le modalità indicate, preferendo la cottura in forno statico. Informare ancora surgelato e cuocere per il tempo indicato su un ripiano medio finché i prodotti siano dorati. Le modalità di cottura possono cambiare in funzione del forno utilizzato.

Lasciare raffreddare circa 5 minuti, quindi pretagliare. Consumare ancora calda e fragrante prima che si raffreddi per gustarla al meglio!

Una volta cotto il prodotto, se non consumato, va riposto preferibilmente in frigo (possibilmente coperto da una pellicola) e consumato al massimo il giorno successivo.

CONSERVAZIONE :

Conservare a -18°C.
Non ricongelare un prodotto già scongelato.