

FOCACCIA TRADICIONAL 550G

Código de producto : 74111



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan especial

Tecnología : Cocido

Criterios físicos	Focaccia, ultracongelada	
Peso (g) como vendido	550,00	(528-811)
Longitud (cm)	38	(36,5 - 39,5)
Ancho (cm)	29	(27.5 - 30.5)
Altura (cm)	2,50	(2 - 3)

GTIN/EAN producto :	08016199745884	GTIN/EAN Caja :	8016199445883
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	10 (10 x 1)
Capas / palet	5	Medidas de la caja en mm L x a x a	400x300x300
Cajas / palet	40	Peso neto de la caja (kg)	5.500
Unidades / palet	400	Peso bruto de la caja (kg)	5.975
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	262		
Altura total (cm)	165		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Selección Panitaly
- Receta con biga, fermentación larga de 16 horas para aumentar el sabor
- Con aceite de oliva virgen extra
- Precocida en horno de piedra

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, sémola remolida de **trigo duro**, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol no hidrogenado, levadura, sal, extracto de malta de **cebada**, copos de patatas (patatas, aromas), azúcar, dextrosa, agente de tratamiento de la harina:E300.

Puede contener **leche**, **soja** y **semillas de sésamo**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1559	1559	8575	102
Valor energético (kcal)	370	370	2035	102
Grasas (g)	8.4	8.4	46.2	66
de las cuales saturadas (g)	1.3	1.3	7.2	36
Hidratos de carbono (g)	61.6	61.6	338.8	130
de los cuales azúcares (g)	2.9	2.9	16	18
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	2.4	2.4	13.2	53
Proteínas (g)	10.7	10.7	58.9	118
Sal (g)	2.70	2.70	14.9	248

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ Sin cerdo
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin ionización



Conservación



Cocción

Horno clásico 5 min a 190 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, posicionar el producto en un horno precalentado a 190°C y cocer por 5 minutos. Las modalidades de cocción pueden variar en función del tipo de horno utilizado.

CONSERVACIÓN :

Conservar a -18°C

No volver a congelar un producto ya descongelado.