Stiratella® - Margherita

La STIRATELLA® MARGHERITA ha un impasto a più alta idratazione, lunghissima lievitazione, stiratura a mano e cottura molto lenta: quattro fattori fondamentali per un prodotto leggero e ad alta digeribilità.

Sono stirate, bucate e farcite a mano.

Ricche di salsa di pomodoro e di mozzarella sono iedali per uno snack gustoso ma LEGGERO!

Il nuovo modo di mangiare la PIZZA!

specifiche tecniche

Tempo di cottura 5 min **Temperatura** 200 °C **Shelf Life** 12 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE pomodoro e mozzarella

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

29x14 cm cira, altezza 3.5 cm cm

Dimensioni indicative (cm)	29x14 cm cira, altezza 3.5 cm
Dimensioni imballo (cm)	30X40X20
Peso imballo (kg)	3.24
Pezzi per confezione	2 pezzi per confezione
Confezioni per cartone	6 confezioni
Pezzi per cartone	12
Cartoni per pallet	80