



## tranci di focaccia tradizionale

La focaccia tradizionale alta è tagliata con macchinari ad altissima tecnologia: lame ultrasuoni fanno tagli precisi, senza sprechi nè briciole.

La focaccia è così porzionata in tranci di diverse misure pronti per essere farciti o serviti semplicemente caldi.

Il prodotto scongelato è già pronto per l'uso, o può essere cotto nel forno o sulla piastra per 2-3 minuti.

I prodotti possono essere confezionati in termoretraibile ed etichettati o in sacco unico

Questo prodotto è ideale per le industrie di vending e il Food Service.

### specifiche tecniche

**Tempo di cottura** 2-3 min

**Temperatura** 180 °C

**Shelf Life** 18 mesi

**INGREDIENTE CARATTERIZZANTE** olio extra vergine di oliva

#### 13x15 cm

Dimensioni indicative (cm)	13x15
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,16
Pezzi per confezione	4
Confezioni per cartone	6
Pezzi per cartone	24
Cartoni per pallet	80

**15x20 cm**

Dimensioni indicative (cm)	15x20
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,52
Pezzi per confezione	2
Confezioni per cartone	7
Pezzi per cartone	14
Cartoni per pallet	80

**15X20 cm**

Dimensioni indicative (cm)	15X20
Dimensioni imballo (cm)	30X40X20
Peso imballo (kg)	2.66
Pezzi per cartone	14
Cartoni per pallet	80