



Basi crude

Focaccia cruda, surgelata, da lievitare, di forma rettangolare, da cuocere in forno dopo aver semplicemente salato in superficie o farcito con altri vari gusti a piacere.

specifiche tecniche

TEMPO DI COTTURA MIN

Temperatura °C

Basi crude 60 x 40 Kg.1,2

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Peso (g)	1200
Shelf life	10 mesi
Dimensioni imballo (cm)	59x39x15
Peso imballo (kg)	12
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	28
Composizione bancale	7 strati da 4 cartoni
Codice	8002



Basi crude 60 x 40 Kg.1,5

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Peso (g)	1500
Shelf life	10 mesi
Dimensioni imballo (cm)	59x39x15
Peso imballo (kg)	13,5
Pezzi per cartone	9
Cartoni per pallet	28
Composizione bancale	7 strati da 4 cartoni
Codice	8015

Pasta stirata 60 x 40 Kg.1,2

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Peso (g)	1200
Shelf life	10 mesi
Dimensioni imballo (cm)	59x39x15
Peso imballo (kg)	12
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	28
Composizione bancale	7 strati da 4 cartoni
Codice	8006

Base cruda prelievitata 60 x 40 Kg.1,2

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Peso (g)	1200
Shelf life	10 mesi
Dimensioni imballo (cm)	59x39x15
Peso imballo (kg)	8,4
Pezzi per cartone	7
Cartoni per pallet	28
Composizione bancale	7 strati da 4 cartoni
Codice	8016

**Base cruda prelievitata 30x40 600g**

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Peso (g)	600
Shelf life	10 mesi
Dimensioni imballo (cm)	30x40x19
Peso imballo (kg)	6
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	64
Composizione bancale	8 strati da 8 cartoni
Codice	8018