



## base romana

Focaccia cotta a pietra

### specifiche tecniche

TEMPO DI COTTURA 5 MIN

Temperatura 250 °C

#### Base romana 28x38 cm

Peso (g)	500
Shelf life	12 mesi
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	72
Composizione bancale	9 strati da 8 cartoni
Codice	B40

#### base romana quadrata 28x28 cm

Peso (g)	320
Shelf life	12 mesi
Pezzi per cartone	20
Cartoni per pallet	48
Composizione bancale	3 strati da 16 cartoni
Codice	B30

**base romana 60x28 cm**

Peso (g)	660
Shelf life	12 mesi
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	48
Composizione bancale	6 strati da 8 cartoni
Codice	B60