



Focaccia tradicional
Código de producto :
02005009



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan especial

Tecnología : Precocido

Criterios físicos	10 focaccias cocidas en horno de piedra, precocidas, ultracongeladas,
Peso (g) como vendido	550,00 (minimum 500)
Longitud (cm)	38 (36,5 - 39,5)
Ancho (cm)	29 ((27.5 - 30.5))
Altura (cm)	2,50 ((2.5 - 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

Focaccia tradicional
Cortar según sus necesidades.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, sémola 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)	1362	1470	6864	81
Valor energético (kcal)	323	349	1628	81
Grasas (g)	9.6	10.4	41.3	59
de las cuales saturadas (g)	1.4	1.5	0	0
Hidratos de carbono (g)	49.3	53.3	263.5	101
de los cuales azúcares (g)	2	2.2	0	0
de los cuales almidón (g)	47.3	51.1	0	0
Fibra alimentaria (g)	2.3	2.5	12.9	52
Proteínas (g)	8.7	9.4	50.6	101
Sal (g)	1.99	2.15	0	0

*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 :

Colocar el producto congelado en el horno precalentado a 190°C y cocerlo 5 minutos. Las modalidades de cocción pueden variar en función del tipo de horno utilizado. No volver a congelar un producto ya descongelado.

CONSERVACIÓN :

Conservar a -18°C