



**Focaccia tradicional**  
**Código de producto :**  
**02005009**



Sugerencia de presentación

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pan especial

**Tecnología :** Precocido

<b>Criterios físicos</b>	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))

<b>GTIN/EAN producto :</b>	08016199745884	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	8016199445883
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	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	<b>Caducidad mínima</b>	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