



SCHEMA TECNICA AMERICANO CON FARINA INTEGRALE



NOME PRODOTTO:	AMERICANO CON FARINA INTEGRALE
CODICE ARTICOLO STEFANI:	101/E
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	PANE con FARINA integrale, olio di semi di girasole e LATTE. Prodotto surgelato
INGREDIENTI: (Allergeni evidenziati in etichetta come da Reg. 1169/2011)	Farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale di GRANO tenero 36%, acqua, olio di semi di girasole 4%, LATTE scremato in polvere 4%, lievito di birra, sale, destrosio, emulsionante: E 472e.
DESCRIZIONE	Filone da 23 fette + 2 laterali. Dimensioni singola fetta 11 cm x 18 ± 2 cm x 1,6 cm.
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Tipica forma a fungo. Una volta riscaldato il prodotto è croccante e friabile e ha il profumo e la fragranza del pane appena sfornato.
PESO:	Peso confezione 1100 g ca.
CONSERVAZIONE:	Prodotto surgelato: Conservare a -18° per 12 mesi; una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 48 ore dallo scongelamento
PACKAGING:	6 confezioni per cartone, 4 cartoni per strato, 7 strati per pallet; 28 cartoni per pallet.

Panificio Stefani Group S.r.l.

Via della Tecnica, 44 – 40068 S. Lazzaro di Savena (BO) – ITALY

Tel. 051/6255200 Fax 051/6255236 E-mail: info@panificiostefani.it – www.panificiostefani.it



SCHEMA TECNICA AMERICANO CON FARINA INTEGRALE



CARTONI:	Dimensioni in mm: Lunghezza 570 x larghezza 400 x altezza 270; 6 confezioni per cartone; Peso Lordo g 7400 ca Peso Netto g 6600 ca Tara g. 800 ca
ALLERGENI:	<ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine;• Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).• Possibile cross contamination con: uovo e soia

Panificio Stefani Group S.r.l.

Via della Tecnica, 44 – 40068 S. Lazzaro di Savena (BO) – ITALY

Tel. 051/6255200 Fax 051/6255236 E-mail: info@panificiostefani.it – www.panificiostefani.it