



SCHEMA TECNICA PANE AMERICANO CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICO



NOME PRODOTTO:	PANE AMERICANO CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICO
CODICE ARTICOLO STEFANI:	101INT/BIO
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	PANE BIOLOGICO di tipo "0" con FARINA integrale ed olio extravergine di oliva. Prodotto surgelato
INGREDIENTI: (Allergeni evidenziati in etichetta come da Reg. 1169/2011)	Farina di GRANO tenero tipo "0"* , acqua, farina di GRANO tenero integrale 25% * , olio extravergine di oliva 3,5%*, lievito di birra, sale, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati *. *= PRODOTTO BIOLOGICO
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. Crosta sottile e dorata, interno bianco e morbido. 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
PANE AMERICANO CON
FARINA INTEGRALE
BIOLOGICO**



CARTONI:	Dimensioni in mm: Lunghezza 570 x larghezza 400 x altezza 270; 6 confezioni per cartone; Peso Lordo g 7100 ca Peso Netto g 6600 ca Tara g. 500 ca
ALLERGENI:	<ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine;• Possibile cross contamination con: uovo, soia e latte

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