



SCHEMA TECNICA TRAMEZZINO VENEZIANO



NOME PRODOTTO:	TRAMEZZINO VENEZIANO
CODICE ARTICOLO STEFANI:	143
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Pane di tipo "0" con strutto, prodotto congelato.
INGREDIENTI: Allergeni evidenziati in etichetta come da Reg. 1169/2011	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua), strutto 4%, sale, farina di SOIA 1,2%, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).
DESCRIZIONE	Filone da 10 fette. Dimensioni singola fetta 480 x 105 x 9,5mm.
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Consistenza particolarmente morbida, con tramatura fine e sericea. Colore bianco candido, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.
PESO:	Peso confezione 1000 g ca
CONSERVAZIONE:	Conservare a temperature non inferiori a -18°C. Se scongelato non ricongelare e consumare entro 48 ore
PACKAGING:	4 pezzi per cartone 7 cartoni per strato 8 strati per pallet 56 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 TRAMEZZINO VENEZIANO



CARTONI:	Dimensioni in mm: Lunghezza 520 x larghezza 250 x altezza 210; Peso netto g 4000 Peso lordo g 4400 Tara g 400 ca
ALLERGENI:	<ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine;• 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



SCHEMA TECNICA TRAMEZZONE VENEZIANO



NOME PRODOTTO:	TRAMEZZONE VENEZIANO
CODICE ARTICOLO STEFANI:	144
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Pane di tipo "0" con strutto, prodotto congelato.
INGREDIENTI: Allergeni evidenziati in etichetta come da Reg. 1169/2011	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua), strutto 4%, sale, farina di SOIA 1,2%, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).
DESCRIZIONE	Filone da 10 fette. Dimensioni singola fetta 480 x 120 x 9,5mm.
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Consistenza particolarmente morbida, con tramatura fine e sericea. Colore bianco candido, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.
PESO:	Peso confezione 1300 g
CONSERVAZIONE:	Conservare a temperature non inferiori a -18°C. Se scongelato non ricongelare e consumare entro 48 ore
PACKAGING:	4 pezzi per cartone 6 cartoni per strato 8 strati per pallet 48 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 TRAMEZZONE VENEZIANO



CARTONI:	Dimensioni in mm: Lunghezza 525 x larghezza 270 x altezza 220; Peso netto g 4000 Peso lordo g 4400 Tara g 400 ca
ALLERGENI:	<ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine;• 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