



Forno Levizzano Srl
Via Maestri del Lavoro, 49
41053 Maranello (MO)
Tel. 0536/945200 Fax. 0536/945159
e-mail: info@fornodilevizzano.it www.fornodilevizzano.it

SCHEDA PRODOTTO

PANE SURGELATO PRECOTTO

NOME COMMERCIALE: **ARABO DI GRANO DURO**

NOME Legale di vendita: **PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

COD. ART. **1090/1**

IVA: 4%

INGREDIENTI:

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA DI **GRANO DURO**, FARINA DI **GRANO TENERO** TIPO"0", ACQUA, GRASSO VEGETALE (GRASSO VEGETALE: PALMA, OLIO VEGETALE: GIRASOLE), LIEVITO NATURALE, SALE.

Prodotto in un laboratorio che utilizza anche: sesamo, soia, uova e derivati, frutta a guscio, arachidi, sedano, lupino.

Modalità di conservazione: conservare in congelatore-conservatore a -18°C. prodotto semilavorato non destinato al consumatore finale da vendere solo previa cottura in forno.

Shelf life 12 mesi a -18°C

Attribuzione nr. Lotto: sigla prodotto data prod. 00 mese 00 - nr. lotto: AGDOOOOOO (es. 05 DIC 08 – AGD 081205)

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Film:	sacchetto in plastica HD per alimenti			
Tipologia Confezione	N. pezzi	Peso x pz. (gr)	PESO X SCATOLA (KG)	NOTE
Sacco dentro cartone	33 circa	120 circa	Netto 4,00 Lordo 4,40	ETICHETTA CON DICITURA DI LEGGE SUL CARTONE
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso (gr)	Nr Pezzi	Bancalizzazione
Scatola in cartone ondulato	395 x 295 H 295	400	48	6 strati da 8 scatole

H PALLET TIPO EPAL : **192,00**

PESO LORDO PALLET : **KG 280,00**

Forno Levizzano Srl via Maestri del Lavoro, 49 41053 Maranello (Mo)
Tel: 0536/945200 Fax: 0536/945159 E. mail: info@fornodilevizzano.it www.fornodilevizzano.it



Forno Levizzano Srl
Via Maestri del Lavoro, 49
41053 Maranello (MO)
Tel. 0536/945200 Fax. 0536/945159
e-mail: info@fornodilevizzano.it www.fornodilevizzano.it

SCHEDA PRODOTTO

PANE PRECOTTO SURGELATO

NOME COMMERCIALE: **ARABO DI GRANO DURO**

NOME Legale di vendita: **PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

COD. ART. 1090/1

IVA: 4%

MODALITA' D'IMPIEGO:

FORNO ROTOR PRERISCALDATO A 230° CUOCERE PER 4 MINUTI,. PER FORNI VENTILATI PICCOLI DA NEGOZIO TIPO DA 5/8 TEGLIE ABASSARE LA TEMPERATURA DI 30°/35°

