



PASTA SFOGLIA > TORTA SALATA DIAVOLA

TORTA SALATA DIAVOLA

Ingredienti: Pasta sfoglia

Farcitura:

cod. 11 DIAVOLA
(peperoni, salamino piccante)

-  **Fresco**
-  **Surgelato Cotto**
-  **Surgelato Crudo**

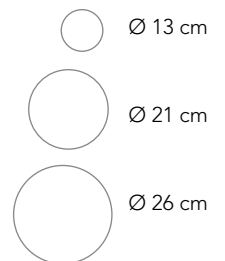
Confezione: Vassoio dorato Ø 30 cm

Disponibile: FRESCO
Shelf life: 30 gg.

Disponibile: SURGELATO
Shelf life: 12 mesi.

Tempi di cottura precotto:
7-8 minuti dopo scongelamento
in forno preriscaldato a circa 180 °C.

Tempi di cottura crudo:
40 minuti circa in forno preriscaldato a 180 °C.



Prodotto			Confezione		Cartone		Pallet	
Cod. Fresco	Gusto	Dimensioni	Pz. x conf.	Kg	Conf. x ct.	cm	ct. x strato	Strati x pallet
11/F/13	Diavola ATP	Ø 26 cm	1	1.30	1	30x40x8.5	8	120
11/F/03	Diavola ATP	Ø 13 cm	1	0.30	6	30x40x8.5	8	120
11/SCO/10	Diavola SURGELATO cotto	Ø 26 cm	1	1.00	2	30x40x8.5	8	120
11/SCO/05	Diavola SURGELATO cotto	Ø 21 cm	1	0.50	4	30x40x8.5	8	120
11/SCR/10	Diavola SURGELATO crudo	Ø 26 cm	1	1.00	2	30x40x8.5	8	120
11/SCR/05	Diavola SURGELATO crudo	Ø 21 cm	1	0.50	4	30x40x8.5	8	120