



PASTA SFOGLIA > TORTA SALATA TREVIGIANA

TORTA SALATA TREVIGIANA

Ingredienti: Pasta sfoglia

Farcitura:

cod. 06 TREVIGIANA
(radicchio di Treviso e speck)

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

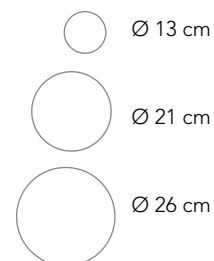
Confezione: Vassoio dorato Ø 30 cm

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
06/F/13	Trevigiana ATP	Ø 26 cm	1	1.30	1	30x40x8.5	8	120
06/F/03	Trevigiana ATP	Ø 13 cm	1	0.30	6	30x40x8.5	8	120
06/SCO/10	Trevigiana SURGELATO cotto	Ø 26 cm	1	1.00	2	30x40x8.5	8	120
06/SCO/05	Trevigiana SURGELATO cotto	Ø 21 cm	1	0.50	4	30x40x8.5	8	120
06/SCR/10	Trevigiana SURGELATO crudo	Ø 26 cm	1	1.00	2	30x40x8.5	8	120
06/SCR/05	Trevigiana SURGELATO crudo	Ø 21 cm	1	0.50	4	30x40x8.5	8	120