



PASTA SFOGLIA > TRECCE



TRECCE

Ingredienti: Pasta sfoglia

Farcitura:

- cod. 19** VEGETARIANA
- cod. 20** ASPARAGI E PROSCIUTTO
- cod. 21** CAPRICCIOSA
- cod. 22** PARMIGIANA
- cod. 23** TREVIGIANA
- cod. 44** TRENINA
- cod. 252** ZUCCHINE E PROSCIUTTO
- cod. 253** BRACCIO DI FERRO
- cod. 254** PROSCIUTTO E FUNGHI
- cod. 255** MEDITERRANEA

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

| | | |
|--|----------|--|
| | 15x35 cm |  Kg 1 |
| | 10x25 cm |  Kg 0,5 |

Confezione: sacchetto alimentare

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 |
| Cod/F/10 | Treccia ATP | 15x35 cm | 1 | 1.00 | 2 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |
| Cod/F/05 | Treccia ATP | 10x25 cm | 1 | 0.50 | 4 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |
| Cod/SCO/10 | Treccia SURGELATA cotta | 15x35 cm | 1 | 1.00 | 2 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |
| Cod/SCO/05 | Treccia SURGELATA cotta | 10x25 cm | 1 | 0.50 | 4 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |
| Cod/SCR/10 | Treccia SURGELATA cruda | 15x35 cm | 1 | 1.00 | 2 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |
| Cod/SCR/05 | Treccia SURGELATA cruda | 10x25 cm | 1 | 0.50 | 4 | 30x40x8.5 | 8 | 120 |