

Focaccia biologica di grano duro "Senatore Cappelli" ripiena di prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Focaccia biologica di grano duro "Senatore Cappelli" ripiena di prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Caratteristiche di produzione:

Processo produttivo: impasto, formatura, cottura, confezionamento, abbattimento.

Componenti: impastatrice, formatrice, tavoli e carrelli in acciaio inox, forno, confezionatrice, abbattitore.

Ingredienti:

pasta: semola di grano duro "Senatore Cappelli" 100%, acqua.

condimento: prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extra-vergine di oliva, sale marino.

Caratteristiche del prodotto:

Aspetto e consistenza: prodotto precotto, colore naturale, di consistenza tipica.

Gusto: sapore tipico e fragrante.

Modalità d'uso: snack, aperitivo o sostitutivo di un pasto; prodotto surgelato da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

Modalità di preparazione :

riporre l'apposita confezione direttamente nella sorgente di cottura; in forno tradizionale: preriscaldare il forno alla temperatura di 180°C tempo di rinvenimento: 20 minuti a 180°C. In forno a microonde: tempo di rinvenimento: 5 minuti a 500/600 W.

Modalità di conservazione :

- (-18°C) consumare entro la data di scadenza prevista dall'etichetta;
- (-12°C) consumare entro un mese dall'acquisto;
- nello scompartimento ghiaccio entro 3 gg dall'acquisto;
- in frigorifero entro 1 gg dall'acquisto.

Scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.

Caratteristiche della confezione:

Tipo di packaging: contenitore PET laminato bianco (idoneo per surgelazione - microonde - cottura).

Unità di prodotto: 150 gr.

	pz. per scatola	scatole per fila	file per pallet	scatole per pallet	pz. per pallet
150 gr.	20	8	40	5	800



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713