

**MIDIPAIN**

Zone Activité la Vallière  
**06730 ST ANDRÉ de la Roche**  
FRANCE  
Tel. : + 33 (0) 4 93 54 73 77  
Fax : + 33 (0) 4 97 00 00 37  
Email : [midipain@midipain.com](mailto:midipain@midipain.com)

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Désignation : **FOCACCIA AIL BASILIC**



Référence : 20220970  
Poids cuit : 85 gr (+/-)  
Longueur : 10 cm (+/-)  
Largeur : 9,5 cm (+/-)  
Épaisseur : 2 - 3 cm (3cm pour la partie la plus épaisse)  
Gencod : 3661414001860

**Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication.**

**INGREDIENTS**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Huile d'olive - Lait d'**amande** (eau, **amandes** d'Espagne 8%, sucre de canne, maltodextrine de maïs) - Sucre - Sel - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé\*** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Garniture : Huile d'olive - Gros sel de Guérande - Pulpe d'ail 1,85% (ail, sel, conservateurs : acide citrique et **anhydride sulfureux**) - Basilic 1,85%.

**\*Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, du sésame, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche) et des produits à base de lait.

Date de  
mise à  
jour :

18/06/15

**FICHE TECHNIQUE**

## CONSERVATION

Stocker à – 18 ° C.

DLUO : 18 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.  
Conservation en frigo à 5°C : 1 semaine après la sortie du congélateur.

**Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.**

## CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	35	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	70	Nb carton couche	9
Qté par carton	70	Poids net carton	5,95 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	6,49 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	233,6 kg.

## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Décongélation 30 minutes à température ambiante. Et pour une touche gourmande supplémentaire, après décongélation, cuisson au four :

Cuisson conseillée en four ventilé, sur grille pâtissière inox. Buée inutile sauf pour plus de brillance.  
Hygrométrie 25/30%.

Température A : Convothem 4/6 niveaux

Température B : Convothem 4 ou 6 niveaux Frima, Rational, Angelopo et autres marques nouvelle génération

Température C : Convothem 20 niveaux

Température D : Fours ancienne génération ventilés moins puissants

<i>Produit préalablement décongelé</i>				
Temps de décongélation	30 '			
Température four °C	A	B	C	D
	200°	210°	215°	220°
Durée de cuisson	3 / 4 '			
Oura	fermé			

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
321,7 kcal	14,5 g	2 g	39,8 g	2,6 g	6,9 g	4,9 g

Date de mise à jour :

18/06/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant