

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

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Désignation : **FOCACCIA NATURE A L'ITALIENNE**

Référence : 20221170

Poids cuit : 85 gr. (+/-)

Longueur : 10 cm. (+/-)

Largeur : 9,5 cm (+/-)

Épaisseur : 2 - 3 cm. (3cm pour la partie la plus épaisse)

Gencod : 3661414001877



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 - Huile de tournesol - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé*** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Garniture : Huile d'olive - Gros sel de Guérande.

***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° : 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 | 233,64 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 |
|----------|----------|-----------|----------|--------|-----------|-------|
| 343 kcal | 15,5 g | 2,1 g | 42,4 g | 2,7 g | 7,3 g | 5,2 g |

Date de mise à jour :

18/06/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant