

# QUESTASI

PREPARATO PER FARCITURA PRE E POST FORNO



## APPLICAZIONI

Ideale per Pasticcerie/Laboratori che cercano una farcitura alla gianduia di qualità, universale. Farcitura di prodotti dolciari: a freddo e a caldo (max 180°C).

## CARATTERISTICHE

Molto buona in bocca. Struttura setosa e vellutata. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature. Termostabile.

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO E ASCIUTTO



365

## RICETTA / DOSAGGIO

Prodotto pronto all'uso.  
Per farcitura a CALDO (max 180°C).  
Per farcitura a FREDDO.

# QUESTASI

PREPARATO PER FARCITURA PRE E POST FORNO

## SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art <b>6904</b> EAN13 <b>8004172069041</b> <b>QUESTASI GIANDUIA 1X13</b>	Peso kg <b>13,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>13,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Colli <b>12</b> Peso kg <b>156,00</b>	Nr.Colli/Strati Peso kg <b>624,00</b> LxPxH cm <b>800x120x141,00</b>	
	Cod Art <b>6920</b> EAN13 <b>8004172069188</b> <b>QUESTASI GIANDUIA 1X6</b>	Peso kg <b>6,00</b> LxPxH cm <b>23,00x23,00x21,00</b>	Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>6,00</b> LxPxH cm <b>23,00x23,00x21,00</b>	Nr. Colli <b>20</b> Peso kg <b>120,00</b>	Nr.Colli/Strati Peso kg <b>600,00</b> LxPxH cm <b>800x120x113,00</b>	
	Cod Art <b>6930</b> EAN13 <b>8004172069300</b> <b>QUESTASI PLUS GIANDUIA 1X13</b>	Peso kg <b>13,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Pezzi <b>1</b> Peso kg <b>13,00</b> LxPxH cm <b>28,00x28,00x26,50</b>	Nr. Colli <b>12</b> Peso kg <b>156,00</b>	Nr.Colli/Strati Peso kg <b>624,00</b> LxPxH cm <b>800x120x141,00</b>	