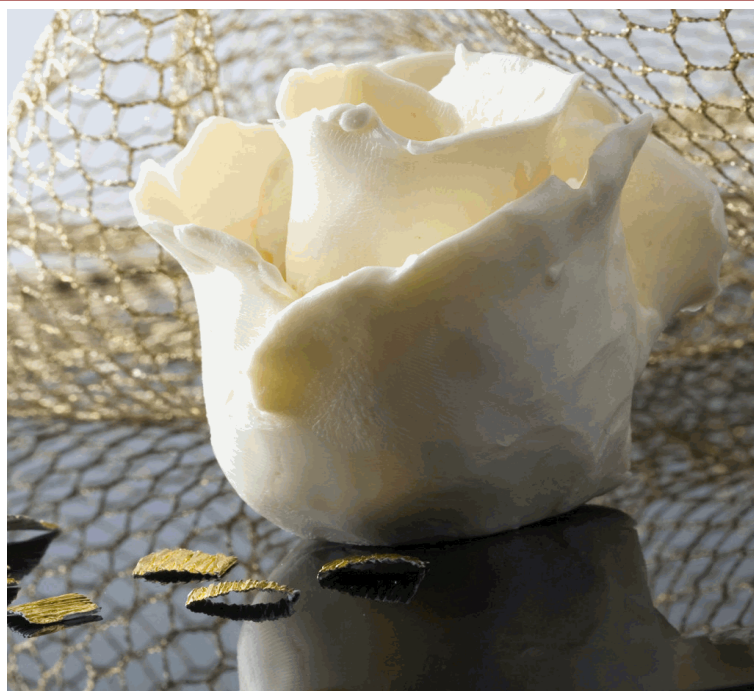


# HALTA

Margarina vegetale 80%



## APPLICAZIONI

Per impasti tipo Crema | Sfoglia |  
Croissant

## CARATTERISTICHE

Alta plasticità. Alta qualità dei grassi,  
per una lunga stabilità del prodotto  
finito. Non contiene O.G.M. né acidi  
grassi trans (da idrogenazione).  
Shelf-life 12 mesi! Unici nel mercato!

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE A +16/+20°C



365

## RICETTA / DOSAGGIO

Mantenere in ambiente temperato.  
In particolare sfoglia e croissant devono  
essere lavorate nella stessa  
condizione termica/consistenza dell'impasto.

# HALTA

Margarina vegetale 80%

## SCHEMA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art <b>01001</b> EAN13 <b>8004172010012</b> <b>MARGARINA HALTA</b> <b>CREAM 10X1</b>	Peso kg <b>1,00</b> LxPxH cm <b>16,00x10,50x7,50</b>	Nr. Pezzi <b>10</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm <b>39,00x11,00x32,00</b>	Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	Nr. Colli/ Strati <b>66 / 11</b> Peso kg <b>660,00</b> LxPxH cm <b>800x120x135,00</b>	
	Cod Art <b>01009</b> EAN13 <b>8004172010098</b> <b>MARGARINA HALTA</b> <b>CROISSANT 5X2LAMINE</b>	Peso kg <b>1,00</b> LxPxH cm <b>35,50x2,00x30,50</b>	Nr. Pezzi <b>10</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm <b>39,00x11,00x32,00</b>	Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	Nr. Colli/ Strati <b>84 / 14</b> Peso kg <b>840,00</b> LxPxH cm <b>800x120x165,00</b>	
	Cod Art <b>01008</b> EAN13 <b>8004172010081</b> <b>MARGARINA HALTA</b> <b>SFOGLIA 5X2LAMINE</b>	Peso kg <b>1,00</b> LxPxH cm <b>35,50x2,00x30,50</b>	Nr. Pezzi <b>10</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm <b>39,00x11,00x32,00</b>	Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	Nr. Colli/ Strati <b>84 / 14</b> Peso kg <b>840,00</b> LxPxH cm <b>800x120x165,00</b>	