



Gluten Free

# Focaccia Farcita con prosciutto e formaggio

120 g



Focaccia congelada rellena de jamón de york y queso en papel especial para horno

Este producto ha sido elaborado con materias primas sin gluten y trigo.

## INGREDIENTES

Focaccia [almidón de maíz, agua, masa madre (harina de arroz, agua), harina de maíz, fibra vegetal (psyllium), aceite de girasol, harina de arroz, almidón de arroz, dextrosa, espesante: hidroxipropilmetilcelulosa; proteína de **soja**, levadura, sal yodada (sal, yoduro de potasio), romero], queso 25% (**leche**), jamón de york 25% (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de **leche**, dextrosa, sacarosa, especias, antioxidante: ascorbato de sodio; conservante: nitrito de sodio).

### PAQUETE INDIVIDUAL

No. art.	101319
EAN	
Fecha de caducidad	12 meses
Peso neto / bruto	120 g / 125 g
Medidas (alto x ancho x longitud)	9,7 x 18 x 3,5 cm
Material de embalaje	Plástico blando, 5 g

### CAJA

EAN	8008698014738
Unidades por caja	12
Peso neto / bruto	1440 g / 1663 g
Peso de caja vacía	163 g
Medidas (alto x ancho x longitud)	17,7 x 29,5 x 18,6 cm

### PALÉ

Unidades por palé	1728
144 cajas por palé	
16 cajas por capa	
9 capas	
Altura	173,8 cm
Peso	264 kg

código aduanero 19059080

Valores medios por:	100 g
Valor energético	1053 kJ 251 kcal
Grasas	10 g
de las cuales saturadas	5,0 g
Hidratos de carbono	27 g
de los cuales azúcares	1,1 g
Fibra alimentaria	4,6 g
Proteínas	11 g
Sal	1,2 g

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Este folleto puede sufrir modificaciones. Por favor, consulte el envase del producto para obtener información legalmente válida.

## CONSERVACIÓN

A -18 °C se conserva un mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado.

## PREPARACIÓN

Métodos de Preparación: A - B	
<b>CONGELADO</b>	
<b>(A) Horno</b>  max 200°C ⌚ 12-13 min	<b>(B) Microwave</b>  360w max 200°C ⌚ 45 sec ⌚ 6-7 min

**Schär es el fabricante nº 1 de productos alimenticios sin gluten.**

- Empresa líder del mercado europeo en la que más confían los consumidores
- Productos sin gluten y trigo
- El mayor surtido sin gluten del mercado
- Pionero en investigación, desarrollo e innovación
- Más de 30 años de experiencia en la producción y la distribución de productos sin gluten
- Servicios de atención e información para nuestros consumidores