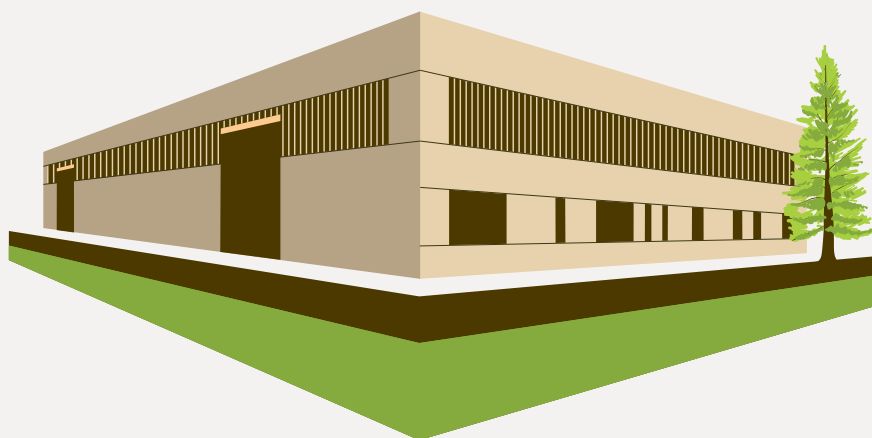




Catalogo prodotti



A Siziano, tra Milano e Pavia, nel nostro stabilimento di Dolciaria Capeccia, nascono quotidianamente i prodotti FORNO IN FIORE.

L'alta qualità che dal 1983 ci contraddistingue continua con il nuovo assortimento: accanto ai prodotti da lievitare, tante nuove specialità a pronta cottura, tutte con lavorazioni rigorosamente artigianali, fatte a mano.

Qualità, fragranza e digeribilità sono le caratteristiche che raccontano le nostre realizzazioni. Dedizione, cura meticolosa e flessibilità produttiva sono i fiori all'occhiello della nostra azienda, capace di abbracciare le esigenze dei nostri clienti anche con produzioni personalizzate, uniche, studiate su misura.

FORNO IN FIORE, per ogni occasione.



PRODOTTI DA LIEVITARE



CROISSANT ALBICOCCA CURVI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



CROISSANT ARTIGIANALI VUOTI CURVI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROISSANT VUOTI CURVI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



CROISSANT VUOTI DRITTI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROISSANT HOTEL DRITTI (45g)

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



CROISSANT MIGNON DRITTI (15g)

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROISSANT CREMA DRIITI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C.
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a 20/23°C per 8/10 ore.

20/23°C (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a 180/190°C per 15 minuti.

180/190°C (15 min.)

Prodotti da lievitare



CROISSANT MIELE INTEGRALI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C.
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a 20/23°C per 8/10 ore.

20/23°C (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a 180/190°C per 15 minuti.

180/190°C (15 min.)



CROISSANT BURRO ALBICOCCA CURVI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



CROISSANT BURRO VUOTI DRITTI CROISSANT BURRO MIDI DRITTI (25g)

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROISSANT VEGANI VUOTI DRITTI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con sciroppo di zucchero.
Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare

CROISSANT SALATI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto.
Preriscaldare il forno e cuocere a $180/190^{\circ}\text{C}$ per
15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





POMELLE MELE E UVETTA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.



$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



GIRELLE CREMA E UVETTA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.



$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





MARIOLINE CREMA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



FAGOTTINI CIOCCOLATO

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





KRANZETTI UVETTA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Far lievitare a $20/23^{\circ}\text{C}$ per 8/10 ore.

$20/23^{\circ}\text{C}$ (8/10 h.)



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti da lievitare



PRODOTTI PRONTA COTTURA



CROISSANT ALBICOCCA CURVI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti pronta cottura



CROISSANT VUOTI DRITTI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROISSANT BURRO DRITTI

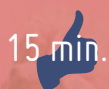
CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongellare a temperatura ambiente per 15 minuti.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti pronta cottura



CROISSANT MIELE INTEGRALI

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongellare a temperatura ambiente per 15 minuti.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





FAGOTTINI CIOCCOLATO

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Prodotti pronta cottura



CROSTATINE CREMA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





CROSTATINE ALBICOCCA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongela a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto o
sciroppo di zucchero. Preriscaldare il forno e cuocere
a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)

Prodotti pronta cottura



LINEA SFOGLIA

SALATINI 6 GUSTI ASSORTITI

WÜRSTEL, PROSCIUTTO, TONNO, PEPERONI,
RICOTTA E SPINACI, OLIVE.

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C.
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto.
Preriscaldare il forno e cuocere a 180/190°C per
15 minuti.

180/190°C (15 min.)

Linea Sfoglia

PIZZETTE CON PASSATA DI POMODORO

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C.
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.

COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto.
Preriscaldare il forno e cuocere a 180/190°C per
15 minuti.

180/190°C (15 min.)

PASTA SFOGLIA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto.
Preriscaldare il forno e cuocere a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)



Linea Sfoglia

DISCHI SFOGLIA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.



PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per 15 minuti.

15 min.



COTTURA:

Spennellare il prodotto con uovo intero sbattuto.
Preriscaldare il forno e cuocere a $180/190^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti.

$180/190^{\circ}\text{C}$ (15 min.)





PRONTI DA GUSTARE



KRAPFEN CREMA

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per circa 4 ore,
passare il prodotto con zucchero semolato o
spolverare con zucchero a velo.

4 h.



Pronti da gustare



KRAPFEN VUOTO

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per circa 4 ore,
passare il prodotto con zucchero semolato o
spolverare con zucchero a velo.

4 h.





CIAMBELLE VUOTE

CONSERVAZIONE:

Mantenere a temperatura inferiore a -18°C .
Non ricongelare il prodotto scongelato.

-18°C

PREPARAZIONE:

Scongelare a temperatura ambiente per circa 4 ore,
passare il prodotto con zucchero semolato o
spolverare con zucchero a velo.

4 h.

Pronti da gustare

PRODOTTI DA LIEVITARE

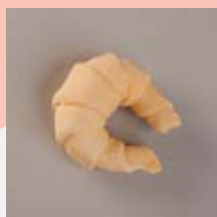


CROISSANT ALBICOCCA CURVI / AL BURRO ALBICOCCA CURVI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 6x6x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma mezzaluna

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550



CROISSANT ARTIGIANALI VUOTI CURVI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 6x6x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma mezzaluna

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550



CROISSANT VUOTI CURVI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 6x6x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma mezzaluna

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550

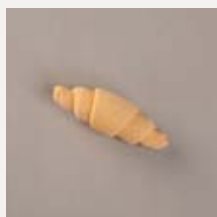


CROISSANT VUOTI DRITTI / AL BURRO VUOTI DRITTI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 12x3x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100/90
Peso netto per cartone kg 6,5/5,9

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 550/500$



CROISSANT HOTEL DRITTI (45g)

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 9x3x3
Peso per pezzo g - toll. ± 4 g 45
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 4,5

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 390



MIGNON DRITTI (15g) / AL BURRO MIDI DRITTI (25g)

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 6x2x2/5,5x3x2,5
Peso per pezzo g - toll. ± 2 g 15 / 25
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone $\pm 330/200$
Peso netto per cartone kg 5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 430



CROISSANT CREMA DRITTI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 12x3x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550

CROISSANT MIELE INTEGRALI



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 12x3x3
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

CROISSANT VEGANI VUOTI DRITTI



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 12x3x3
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 50
Peso netto per cartone kg 3,2

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 280

CROISSANT SALATI



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 12x3x3
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 46,5x33x8
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 80
N° cartoni per strato 5
N° strati 16
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

POMELLE MELE E UVETTA



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 8x5x2
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma rettangolare

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

GIRELLE CREMA E UVETTA



Dimensioni cm (Øxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 6x2
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma rotonda

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

MARIOLINE CREMA



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 8x8x2
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma quadrata

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

FAGOTTINI CIOCCOLATO



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 7,5x5x2
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma rettangolare

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

KRANZETTI UVETTA



Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm 10x3x3
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g 65
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lxpxh) 37x25x17,5
Confezionamento interno 1 sacchetto in cartone
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm$ 160
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm$ 550

PRODOTTI PRONTA COTTURA



CROISSANT ALBICOCCA CURVI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 8x8x5
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 73
Forma mezzaluna

Dimensioni cartone cm (lpxph) 38,8x25,5x28
Confezionamento interno 1 sacchetto cartene e fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 45
Peso netto per cartone kg 3,3

Tot. cartoni per bancale 45/54
N° cartoni per strato 9
N° strati 5/6
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm 160/180$
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 170/190$



CROISSANT VUOTI DRITTI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 14x4x4
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 75
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lpxph) 38,8x25,5x28
Confezionamento interno 1 sacchetto cartene e fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 60
Peso netto per cartone kg 4,5

Tot. cartoni per bancale 45/54
N° cartoni per strato 9
N° strati 5/6
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm 160/180$
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 230/270$



CROISSANT BURRO DRITTI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 14x4x4
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 75
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lpxph) 38,8x25,5x28
Confezionamento interno 1 sacchetto cartene e fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 60
Peso netto per cartone kg 4,5

Tot. cartoni per bancale 45/54
N° cartoni per strato 9
N° strati 5/6
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm 160/180$
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 230/270$



CROISSANT MIELE INTEGRALI

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 14x4x4
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 75
Forma cilindrica

Dimensioni cartone cm (lpxph) 38,8x25,5x28
Confezionamento interno 1 sacchetto cartene e fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 60
Peso netto per cartone kg 4,5

Tot. cartoni per bancale 45/54
N° cartoni per strato 9
N° strati 5/6
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm 160/180$
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 230/270$



FAGOTTINI CIOCCOLATO

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 10x6x3
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 75
Forma rettangolare

Dimensioni cartone cm (lpxph) 38,8x25,5x28
Confezionamento interno 1 sacchetto cartene e fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 60
Peso netto per cartone kg 4,5

Tot. cartoni per bancale 45/54
N° cartoni per strato 9
N° strati 5/6
Altezza da terra (inc. pallet) cm $\pm 160/180$
Peso bancale (inc. pallet) kg $\pm 230/270$



CROSTATINE CREMA

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 9x6x1,5
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma rettangolare

Dimensioni cartone cm (lpxph) 37x25x17,5
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550



CROSTATINE ALBICOCCA

Dimensioni cm (bxhxspessore) - toll. ± 1 cm 9x6x1,5
Peso per pezzo g - toll. ± 5 g 65
Forma rettangolare

Dimensioni cartone cm (lpxph) 37x25x17,5
Confezionamento interno fogli carta paraffinata
N° pezzi per cartone 100
Peso netto per cartone kg 6,5

Tot. cartoni per bancale 81
N° cartoni per strato 9
N° strati 9
Altezza da terra (inc. pallet) cm ± 160
Peso bancale (inc. pallet) kg ± 550

LINEA SFOGLIA



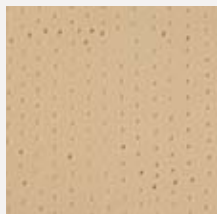
SALATINI 6 GUSTI ASSORTITI

Dimensioni	varie	Dimensioni cartone cm (lpxh)	37x25x17,5	Tot. cartoni per bancale	81
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 2 g	19	Confezionamento interno	6 sacchetti HDPE*	N° cartoni per strato	9
Forma	varie	N° pezzi per cartone	$\pm$ 210	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg	4	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
		* un sacchetto per gusto		Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 350



PIZZETTE SFOGLIA CON PASSATA DI POMODORO

Dimensioni cm (Øxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm	6x0,5	Dimensioni cartone cm (lpxh)	37x25x17,5	Tot. cartoni per bancale	81
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 1 g	17	Confezionamento interno	8 sacchetti HDPE	N° cartoni per strato	9
Forma	rotonda	N° pezzi per cartone	$\pm$ 235	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg	4	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
				Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 350



PASTA SFOGLIA

Dimensioni cm (bxh x spessore) - toll. $\pm$ 1 cm	35x25x0,5	Dimensioni cartone cm (lpxh)	37x25x17,5	Tot. cartoni per bancale	81
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 30 g	310	Confezionamento interno	fogli carta paraffinata	N° cartoni per strato	9
Forma	rettangolare	N° pezzi per cartone	$\pm$ 16	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg	5	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
				Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 430



DISCHI SFOGLIA

Dimensioni cm (Øxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm	6x0,5	Dimensioni cartone cm (lpxh)	37x25x17,5	Tot. cartoni per bancale	81
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 1 g	12	Confezionamento interno	1 sacchetto in cartone	N° cartoni per strato	9
Forma	rotonda	N° pezzi per cartone	$\pm$ 400	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg	5	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
				Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 430

PRONTI DA GUSTARE



KRAPFEN VUOTI / CREMA

Dimensioni cm (Øxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm	8x3,5	Dimensioni cartone cm (lpxh)	38,9x25,4x25	Tot. cartoni per bancale	63
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g	60/80	Confezionamento interno	sacco polietilene + pianetti cartone	N° cartoni per strato	9
Forma	rotonda	N° pezzi per cartone	36	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg min.	1,98/2,7	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
				Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 150/195



CIAMBELLE

Dimensioni cm (Øxspessore) - toll. $\pm$ 1 cm	8x3,5	Dimensioni cartone cm (lpxh)	38,9x25,4x25	Tot. cartoni per bancale	63
Peso per pezzo g - toll. $\pm$ 5 g	60	Confezionamento interno	sacco polietilene + pianetti cartone	N° cartoni per strato	9
Forma	rotonda	N° pezzi per cartone	40	N° strati	9
		Peso netto per cartone kg min.	2,2	Altezza da terra (inc. pallet) cm	$\pm$ 160
				Peso bancale (inc. pallet) kg	$\pm$ 170

DOLCIARIA CAPECCIA s.r.l. - Via LOMBARDIA, 2
27010 SIZIANO (PV) ITALY - P.IVA IT06944230157
TEL +39.0382.610948 - FAX +39.0382.610289

WWW.FORNOINFIORE.IT