



La Rivoluzione del Gusto Senza Frigo

Qualità garantita: prodotti registrati al Ministero della Salute.



Già sugli scaffali degli INTERSPAR del Nordest.



La scelta di SPAR, leader internazionale della GDO, è la conferma della qualità e dell'affidabilità dei nostri piatti pronti senza glutine.





Chi siamo



1

Origine del nome

"Bliss Plate" nasce dall'idea di trasformare ogni pasto in un momento di pura felicità, particolarmente per chi segue una dieta senza glutine. In un mondo sempre più frenetico, dove il tempo per prendersi cura di sé è limitato, Bliss Plate promette di riportare quei momenti di gioia con piatti pronti gluten free di alta qualità. Questi piatti combinano il sapore autentico della cucina fatta in casa con la comodità di una lunga conservazione senza bisogno del frigorifero, grazie alla nostra tecnologia di sterilizzazione innovativa.

2

La promessa

Ogni piatto firmato Bliss Plate rappresenta un'esperienza culinaria senza compromessi, progettata per offrire gusto, sicurezza e praticità. I nostri piatti pronti senza glutine non sono solo un'opzione veloce, ma un invito a riscoprire il piacere del cibo di qualità, con la tranquillità di sapere che ogni boccone è sicuro per chi ha intolleranze al glutine. La nostra promessa è di garantire un gusto eccezionale e una freschezza imbattibile, pur offrendo un prodotto che non richiede refrigerazione.



3

Visione e Missione

La visione di Bliss Plate è di rivoluzionare il concetto di pasto pronto gluten free, dimostrando che velocità, convenienza e qualità possono coesistere. Come azienda farmaceutica, ci impegniamo a garantire i più alti standard di sicurezza alimentare, offrendo a chi segue una dieta senza glutine piatti pronti che non sacrificano mai il gusto o la salute. La nostra missione è diventare il punto di riferimento per i piatti pronti gluten free fuori frigo, offrendo una gamma di prodotti innovativi che rispondono alle esigenze di chi cerca soluzioni pratiche e sicure.

4

Connessione con il Cliente

Le storie dei nostri clienti sono al centro del nostro marchio. Bliss Plate ha trasformato la vita di famiglie impegnate, studenti, professionisti e chiunque abbia bisogno di un pasto senza glutine sicuro e gustoso, senza rinunciare alla comodità. Che tu sia a casa, in ufficio o in viaggio, i nostri piatti pronti gluten free sono la risposta a uno stile di vita dinamico, offrendo soluzioni rapide senza compromettere il sapore o la sicurezza.

5

Impegno per la Sostenibilità

Bliss Plate non si impegna solo a fornire piatti pronti senza glutine di alta qualità, ma anche a promuovere la sostenibilità. Utilizziamo imballaggi ecocompatibili e ci sforziamo costantemente di ridurre la nostra impronta di carbonio. Ogni acquisto di Bliss Plate supporta il nostro impegno verso un futuro più verde, rendendo i nostri piatti una scelta responsabile sia per il pianeta che per la tua salute.



**GLUTEN
FREE**

Leadership nel Mercato

Bliss Plate è il leader nel segmento dei piatti pronti gluten free conservabili fuori frigo. Mentre altri competitor, dominano il mercato con piatti congelati, noi offriamo una soluzione unica: piatti pronti senza glutine che mantengono il gusto e la freschezza senza bisogno di refrigerazione. Grazie alla nostra tecnologia di sterilizzazione all'avanguardia, i nostri prodotti offrono un livello di praticità e qualità che nessun altro può eguagliare.

Bliss Plate Revolution

Unisciti alla rivoluzione dei piatti pronti senza glutine con Bliss Plate. Scopri la nostra gamma di piatti pronti, progettati per offrirti il massimo del gusto e della sicurezza senza bisogno del frigorifero. Visita il nostro sito web per saperne di più e seguici sui nostri canali social per storie ispiratrici, offerte esclusive e molto altro.





Bliss Plate: Gusto e Qualità Senza Compromessi

*La nostra tecnologia preserva il gusto e la texture autentica.
Con la tecnologia autoclave tradizionale, il sapore e la freschezza si perdono.*

PERCHÈ SCEGLIERE BLISS PLATE?

Caratteristica	Bliss Plate (Tecnologia Innovativa)	Prodotti Fuori Frigo (Altra Tecnologia)	Prodotti Frigo 0-4°C	Prodotti Surgelati
Gusto e Freschezza	Gusto ricco e autentico, come appena cucinato	Sapore ridotto a causa della tecnologia	Fresco ma dura pochi giorni	Sapore compromesso dopo il congelamento
Conservazione	Conservabile a temperatura ambiente fino a 12 mesi	Conservabile fino a 12 mesi, ma scarsa qualità	Richiede refrigerazione	Richiede congelamento
Sicurezza Alimentare	Sterilizzato, 100% sicuro e senza conservanti	Sterilizzazione sicura, ma perdita totale delle proprietà nutritive	Richiede a volte conservanti per la sicurezza	Elevata sicurezza con congelamento
Ingredienti Naturali	Solo ingredienti naturali, senza conservanti	Possibili additivi chimici per la conservazione	Conservanti spesso necessari	Ingredienti senza conservanti
Praticità	Pronto in pochi minuti ovunque, buoni anche freddi!	Pronto in pochi minuti ovunque	Richiede refrigerazione e preparazione	Richiede scongelamento e cottura
Durata di Conservazione	Lunga durata (fino a 12 mesi)	Lunga durata (fino a 12 mesi)	Breve durata	Durata lunga ma solo congelato



I NOSTRI PIATTI



1° PIATTI - Gluten Free

Cod. art.	Descrizione	Gr.	Imb.	Shelf life
113GF	Lasagne alla Bolognese	350	9	300gg.
213GF	Lasagne Ricotta e Spinaci	350	9	300gg.
313GF	Lasagne al Salmone	350	9	300gg.
513GF	Cannelloni Ricotta e Spinaci	300	9	300gg.
1213GF	Riso rosso con verdure	220	9	300gg.



2° PIATTI - Gluten Free

Cod. art.	Descrizione	Gr.	Imb.	Shelf life
2113GF	Pollo alla Toscana con patate	270	9	300gg.
2313GF	Pollo al Curry con patate	260	9	300gg.
2613GF	Salsiccia di pollo con fagioli	300	9	300gg.
2513GF	Polpette con piselli	300	9	300gg.

I nostri piatti



1. Lasagna al Salmone (Gluten Free)

- Un'innovativa lasagna senza glutine con il gusto raffinato del salmone!
- Lasagna al Salmone: sapore di mare e leggerezza senza glutine in un piatto unico.
- Pronta in pochi minuti, la nostra Lasagna al Salmone senza glutine ti sorprenderà con il suo gusto delicato e fresco.



2. Lasagna alla Bolognese (Gluten Free)

- Un classico della cucina italiana, senza glutine! Lasagna alla Bolognese per un'esperienza di gusto autentico.
- Tutto il sapore della tradizione, con ingredienti selezionati e una pasta senza glutine.
- Lasagna alla Bolognese, preparata con amore e senza glutine: pronta in pochi minuti!



3. Lasagna Ricotta e Spinaci (Gluten Free)

- Lasagna Ricotta e Spinaci senza glutine: un'armonia di sapori leggeri e genuini!
- Ricotta cremosa e spinaci freschi, avvolti in una pasta gluten free: perfetta per un pasto nutriente.
- Gusto e leggerezza, pronti in pochi minuti con la nostra Lasagna senza glutine.



I nostri piatti



4. Cannelloni Ricotta e Spinaci (Gluten Free)

- Cannelloni Ricotta e Spinaci: un classico vegetariano senza glutine, perfetto per ogni occasione!
- Ricotta cremosa e spinaci freschi avvolti in cannelloni senza glutine: un piatto nutriente e gustoso.
- Il gusto della tradizione con un tocco di leggerezza grazie ai nostri Cannelloni senza glutine.



5. Riso Rosso con Verdure (Gluten Free)

- Riso Rosso Integrale e Verdure, una combinazione nutriente e senza glutine!
- Colori e sapori naturali, con un piatto leggero e pronto in pochi minuti.
- Un pasto sano e senza glutine per una pausa gustosa e bilanciata.



6. Pollo al Curry (Gluten Free)

- Un viaggio nei sapori orientali, con il nostro Pollo al Curry senza glutine!
- Pollo tenero, patate e una salsa cremosa al curry, perfetti per un pasto gustoso e veloce.
- Scopri un piatto esotico, senza glutine e pronto in pochi minuti.



I nostri piatti



7. Polpette con Piselli (Gluten Free)

- Polpette di carne con sugo e piselli, un piatto completo e senza glutine per tutta la famiglia!
- Un classico della cucina italiana, ora in versione senza glutine e pronto in pochi minuti.
- Gusto e semplicità in un piatto nutriente e senza glutine.



8. Pollo alla Toscana (Gluten Free)

- I sapori della Toscana in un piatto senza glutine: Pollo alla Toscana, un classico irresistibile!
- Pollo, peperoni e pomodoro: una combinazione vincente, senza glutine e ricca di gusto.
- Un piatto pronto da gustare, per portare in tavola la tradizione toscana.



9. Salsiccia con Fagioli (Gluten Free)

- Salsiccia di pollo e fagioli borlotti: un piatto saporito e senza glutine, perfetto per un pasto veloce.
- Scegli un classico italiano con ingredienti genuini e senza glutine.
- Gusto intenso e pronto in pochi minuti, con la nostra Salsiccia senza glutine.



La
RIVOLUZIONE
del piatto pronto
SENZA GLUTINE





ASSISTENZA CLIENTI
LUN - VEN 09:00 - 12:00

www.blissplate.it/assistenza

Contattaci a: **commerciale@blissplate.it**
e seguici sul nostro sito: **www.blissplate.it**

Titolare del marchio BLISS PLATE e distributore esclusivo
Pharma Titano S.r.l., Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino,
COE SM 24194 - EORI: SM000000001816



SCHEDE TECNICHE



CODICE EAN: 8052862840241

Preparazione gastronomica cotta a base di pasta di farina di riso e farina di mais, besciamella e ragù di manzo. SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

Besciamella 45,4%: acqua, MASCARPONE 14,5% (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), amido nativo di mais, olio di semi di girasole, FORMAGGIO grattugiato (LATTE, sale, caglio, agente antiagglomerante: cellulosa), addensante: fosfato di amido idrossipopolato, sale iodato, noce moscata;
Ragù 44,3%: pomodoro, manzo macinato 34,5%, mix soffritto (carota, cipolla, **SEDANO**), pomodoro giallo, olio di semi di girasole, sale iodato, zucchero, fecola di patate, rosmarino, pepe bianco;
Pasta 10,3%: farina di mais giallo 70%, farina di riso 30%.

Può contenere **UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**

ORIGINE CARNE : Italia

PESO:

350g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	660	kJ/100g	157	kcal/100g
Grassi	11	g		
di cui acidi grassi saturi	4,7	g		
Carboidrati	19	g		
di cui zuccheri	1,1	g		
Proteine	8,1	g		
Sale	2,1	g		
Fibre	1,1	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 450
Peso Lordo pallet:	kg 520
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE FAN: 8052862840234

Preparazione gastronomica cotta a base di pasta di farina di riso e farina di mais, besciamella e ripieno di ricotta e spinaci. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Ripieno 44%: RICOTTA 91,6% sul ripieno (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), spinaci 6,4% sul ripieno, olio di semi di girasole, noce moscata, pepe bianco;

Besciamella 31,4%: acqua, MASCARPONE 10,6% (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, amido nativo di mais, addensante: fosfato di amido idrossipopolato, sale iodato;

Sugo 14,3%: pomodoro rosso 66%, pomodoro giallo 20%, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale iodato, zucchero, pepe bianco;

Pasta 10,3%: farina di mais giallo 70%, farina di riso 30%.

Può contenere tracce di: **UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**

ORIGINE LATTE: ITALIA

PESO:

350g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	681	kJ/100g	163	kcal/100g
Grassi	9,5	g		
di cui acidi grassi saturi	3,7	g		
Carboidrati	21	g		
di cui zuccheri	0,5	g		
Proteine	5,8	g		
Sale	1,4	g		
Fibre	1,3	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulsi positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 450
Peso Lordo pallet:	kg 520
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE EAN: 8052862840258

Preparazione gastronomica cotta a base di pasta di farina di riso e farina di mais, besciamella e pasta di salmone. SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

Besciamella 65,4%: acqua, **MASCARPONE** 13% (crema di **LATTE**, correttore di acidità: acido citrico), amido di mais, olio di semi di girasole, addensante: fosfato di amido idrossipilato, sale iodato, noce moscata.

Ripieno 8,3%: pasta di **SALMONE** norvegese affumicato (**SALMONE** Salmo salar, sale).

Sugo 7,4%: pomodoro 87,2%, olio di semi di girasole, sale iodato, fecola di patate, zucchero, fibra vegetale (semi di lino), pepe bianco.

Pasta 10,3%: farina di mais giallo 70%, farina di riso 30%.

Può contenere tracce di **LATTE, UOVA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**

ORIGINE LATTE: ITALIA

PESO:

350g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	766	kJ/100g	183	kcal/100g
Grassi	8,2	g		
di cui acidi grassi saturi	2,2	g		
Carboidrati	23,2	g		
di cui zuccheri	0	g		
Proteine	4	g		
Sale	1,4	g		
Fibre	0	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 450
Peso Lordo pallet:	kg 520
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE EAN: 8052862840227

Preparazione gastronomica cotta a base di pasta di farina di riso e farina di mais, besciamella e ripieno di ricotta e spinaci. GLUTEN FREE

INGREDIENTI:

Besciamella 55,8%: acqua, **MASCARPONE 12,9%** (crema di **LATTE**, correttore di acidità: acido citrico), amido di mais, olio di semi di girasole,

addensante: fosfato di amido idrossipopolato, sale iodato, fibra vegetale (semi di lino).

Ripieno 21,3%: **RICOTTA 88,4%** (siero di **LATTE**, crema di **LATTE**, sale), spinaci 8%, olio di semi di girasole, noce moscata, pepe bianco.

Salsa 12,9%: pomodoro 88,4%, olio di semi di girasole, sale iodato, zucchero, pepe bianco.

Canelloni 10%: farina di mais giallo 70%, farina di riso 30%.

Può contenere tracce di LATTE,UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.

ORIGINE LATTE : ITALIA

PESO: 300g

(monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	632	kJ/100g	151	kcal/100g
Grassi	7,8	g		
di cui acidi grassi saturi	4,1	g		
Carboidrati	16	g		
di cui zuccheri	0,6	g		
Proteine	3,9	g		
Sale	1,4	g		
Fibre	1,2	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulsi positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 400
Peso Lordo pallet:	kg 450
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

SCHEDA TECNICA: FUSILLI AL POMODORO CON PISELLI

CODICE: BLS1413GF

CODICE FAN: 8052862840265

Pasta gluten free di mais e riso con sugo al pomodoro e piselli. Senza Glutine

INGREDIENTI:

Sugo 71,7% : Pomodoro (74,49%), olio di semi di girasole, carote, cipolle, sale iodato, fibra vegetale (da semi di lino), zucchero.

Piselli 13,3%.

Pasta 15% : Farina di mais bianco 61%, Farina di mais giallo 33%, Farina di riso 4,8%, E471 1.2%

PESO: 300 g
(monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali per Medi 100g				
Valore energetico	717	kJ/100g	171	kcal/100g
Grassi	8,2	g		
di cui acidi grassi saturi	3,7	g		
Carboidrati	20	g		
di cui zuccheri	2,6	g		
Proteine	3,8	g		
Sale	1,3	g		
Fibre	1	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:
FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 2,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 300
Peso Lordo pallet:	kg 380
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

SCHEDA TECNICA: RISO ROSSO CON VERDURE GLUTEN FREE

CODICE: BLS1213GF

CODICE EAN: 8052862840210

Preparazione cotta a base di riso rosso integrale con piselli e mais. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Acqua, riso rosso integrale 29,1%, piselli 17,5%, mais 14,3%, olio di semi di girasole, sale iodato.

Può contenere **LATTE, UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**
PESO:

220g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali per Medi 100g				
Valore energetico	631	kJ/100g	150	kcal/100g
Grassi	2,8	g		
di cui acidi grassi saturi	0,3	g		
Carboidrati	25	g		
di cui zuccheri	0,9	g		
Proteine	4,1	g		
Sale	1,3	g		
Fibre	4	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:
FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 2,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 300
Peso Lordo pallet:	kg 380
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE FAN: 8052862840289

Preparazione cotta a base di riso bianco "roma" integrale con pollo e piselli. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Acqua, pollo 28,6%, riso bianco 24,3%, piselli 16,4%, olio di semi di girasole, sale iodato.

Può contenere **LATTE, UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**

ORIGINE CARNE : Italia

PESO:

280g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali per Medi 100g				
Valore energetico	617	kJ/100g	150	kcal/100g
Grassi	2,3	g		
di cui acidi grassi saturi	0,3	g		
Carboidrati	22	g		
di cui zuccheri	1,3	g		
Proteine	8,4	g		
Sale	0,98	g		
Fibre	1,5	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 2,5
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 300
Peso Lordo pallet:	kg 380
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE FAN: 8052862840197

Preparazione gastronomica cotta a base di pollo con sugo, peperoni e patate. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Carne 44,5%: pollo 98,3%, sale iodato;

Sugo 33,3%: pomodoro 33%, peperoni gialli 21,8% rossi 21,8%, olio di semi di girasole, fecola di patate, cipolla, aglio, sale iodato, zucchero, peperoncino;

Patate 22,2%.

Può contenere tracce di **LATTE, UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**
ORIGINE CARNE : Italia
PESO: 270g
(monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	372	kJ/100g	88	kcal/100g
Grassi	2,8	g		
di cui acidi grassi saturi	0,6	g		
Carboidrati	4,7	g		
di cui zuccheri	1,4	g		
Proteine	11	g		
Sale	1,3	g		
Fibre	0	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:
9 MESI
MODALITA' DI IMPIEGO:
FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 350
Peso Lordo pallet:	kg 450
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE FAN: 8052862840203

Preparazione gastronomica cotta a base di pollo con salsa a base di yogurt con curry e patate. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Carne 44,5%: pollo 98,3%, sale iodato;

Salsa 33,3%: yogurt naturale 27,2% (LATTE, fermenti lattici), cipolla, olio di semi di girasole, curry 3,7% (contiene SEDANO, SENAPE e SOLFITI), fibra vegetale sale iodato, pepe bianco;

Patate 22,2%.

Può contenere tracce di **UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA.**

ORIGINE CARNE : Italia

PESO: 270g
(monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali Medi per 100g				
Valore energetico	500	kJ/100g	118	kcal/100g
Grassi	2,2	g		
di cui acidi grassi saturi	0,4	g		
Carboidrati	16	g		
di cui zuccheri	0,6	g		
Proteine	8,7	g		
Sale	2	g		
Fibre	0	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulanti positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 350
Peso Lordo pallet:	kg 450
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia
 Titolare del marchio BLISS PLATE e distributore esclusivo
Pharma Titano S.r.l., Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
 47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE EAN: 8052862840173

Preparazione gastronomica a base di salsiccia di carne di pollo, con sugo al pomodoro e fagioli. Senza glutine.

INGREDIENTI:
Polpette 39%: carne di bovino 89% (origine carne UE); acqua, amido di patata, aromi naturali, sale, fibre vegetali da pisello, antiossidante: ascorbato di sodio.

Sugo 38,3%: pomodoro 85,4%, carota, cipolla, olio di semi di girasole, sale iodato, fecola di patate, pepe bianco.

Piselli 22,7%.

Può contenere tracce di **LATTE, UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.**
ORIGINE CARNE : UE
PESO: 300g

(monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Informazioni nutrizionali per Medi 100g

Valore energetico	498	kJ/100g	119	kcal/100g
Grassi	4,7	g		
di cui acidi grassi saturi	2,3	g		
Carboidrati	10	g		
di cui zuccheri	1,7	g		
Proteine	8,4	g		
Sale	1,3	g		
Fibre	1,7	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulsi positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:
FORNO A MICROONDE: SOLLEVARE LEGGERMENTE LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDARE PER 2 MINUTI A FUOCO LENTO.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 400
Peso Lordo pallet:	kg 450
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816

CODICE FAN: 8052862840180

Preparazione gastronomica a base di salsiccia di carne di pollo, con sugo al pomodoro e fagioli. Senza glutine.

INGREDIENTI:

Salsiccia di pollo 46,7%: carne di pollo 83%, acqua, sale, fibre vegetali (bambù, patata), aromi naturali, antiossidanti: E301, correttori di acidità: E262, budello edibile (gelificante: alginato di sodio);

Fagioli borlotti 26,7%:

Sugo 26,6%: pomodoro 73,6%, cipolla, aglio, sale iodato, fecola di patate, zucchero, pepe bianco, peperoncino.

Può contenere tracce di LATTE, UOVA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE, ANACARDI, SOIA, SEDANO, SENAPE, SOLFITI.

ORIGINE CARNE : Italia

PESO:

300g (monoporzione)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Informazioni nutrizionali per Medi 100g

Valore energetico	449	kJ/100g	107	kcal/100g
Grassi	3,7	g		
di cui acidi grassi saturi	1	g		
Carboidrati	9,8	g		
di cui zuccheri	1,2	g		
Proteine	8,4	g		
Sale	1,7	g		
Fibre	0	g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta Batteri anaerobi solfito riduttori UFC/g	<10
Conta Bacillus cereus UFC/g	<10
Conta microrganismi a 30 °C UFC/g	<10
Conta Clostridium perfringens UFC/g	<10
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo UFC/g	<10
Ricerca Escherichia coli O157	non rilevato
Conta Enterobacteriaceae UFC/g	<10
Conta Lattobacilli mesofili UFC/g	<10
Conta Lieviti UFC/g	<10
Ricerca Listeria monocytogenes	non rilevato
Conta Muffe UFC/g	<10
Ricerca Salmonella	non rilevato
Conta Stafilococchi coagulsi positivi (aureus) UFC/g	<10

SHELF-LIFE:

9 MESI

MODALITA' DI IMPIEGO:

FORNO A MICROONDE: RIMUVI LA PELLICOLA E POSIZIONA LA VASCHETTA NEL MICROONDE A 750 w PER 2 MINUTI.

FORNO: TRASFERISCI IL PRODOTTO IN TEGLIA E SCALDA NEL FORNO TRADIZIONALE A 180 °C PER 15 MINUTI.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
UNA VOLTA APERTO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER 24 ORE

INFORMAZIONI TECNICHE:

Dimensioni contenitore (lunghezza x profondità x altezza):	cm 16,2 x 11,8 x 2,8 H
Materiale contenitore:	Polipropilene
Dimensioni cartone (lunghezza x profondità x altezza):	cm 37,3 x 18,5 x 14,0
Pezzi per cartone:	9
Peso Lordo cartone:	kg 3
N. cartoni per strato:	12
N. strati per pallet:	12
Totale cartoni per pallet:	144
Totale pezzi per pallet:	1296
Peso Netto pallet:	kg 400
Peso Lordo pallet:	kg 450
Altezza pallet (compreso bancale EPAL 80x120):	cm 200



Prodotto nello stabilimento di Via Olte n. 20, 38080 Bondone (Fr. Baitoni) TN – Italia

Distribuito da **Pharma Titano S.r.l.**, Strada Rovereta, n. 42 - C/O Edificio Tonelli
47891 Falciano repubblica di San Marino, COE SM 24194 - EORI: SM000000001816