

bon bon bags

**Momenti
Croccantini
Torroncini
in BonBon Bags
110 g / 3,90 oz**



cod. 0515



cod. 0215



cod. 0397

Serving Suggestion
L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto

Scheda Logistica Logistic card



**Prodotto
Product**

Cioccolatini artigianali con granella di torrone 12/13 g in 8 gusti in sacchetto da 110 g / 3,90 oz

12/13 g soft chocolates filled with nougat crumbs in 8 flavours in Bon Bon Bags 110 g / 3,90 oz

Croccantini ricoperti di puro cioccolato fondente 12 g in sacchetto da 110 g / 3,90 oz

12 g dark chocolate coated brittle nut bars in Bon Bon Bags 110 g / 3,90 oz

Torroncini artigianali morbidi guarniti 13 g n sacchetto da 120 g / 3,90 oz

13 g artisanal garnished soft nougat (strawberry, cocoa, pistachio) in Bon Bon Bags 110 g / 3,90 oz

**Marchio
Brand**

Dolcidea

**Linea
Range**

Bon Bon Bags

**Codice EAN
EAN code**

8013044005155 - 8013044002154
8013044003977

**Codice articolo
Article code**

0515 - 0215 - 0397

**Formato Prodotto
Product size**

110 g
3,90 oz

**Pezzi per cartone
Pieces per carton**

24

**Imballo primario e dimensione
Primary packaging and dimension**

Incarto singolo più sacchetto
Individual wrap more bag

**Imballo secondario e dimensione
Secondary packaging and dimension**

**Imballo terziario e dimensione
Tertiary packaging and dimension**

Cartone espositore / Display carton
mm L 295 x L 390 x H 210

**Peso lordo imballo terziario
Tertiary packaging gross weight**

Kg 3,2 - 7,05 lb

**Peso lordo del bancale
Pallet gross weight**

Euro Pallet Kg 245 - 540,13 lb
USA Pallet Kg 274 - 604,06 lb

**Numero cartoni per euro pallet (80x120cm)
Cases per europallet (80x120cm)**

72 (9 strati da 8 cartoni)
72 (9 layers of 8 cartons each)

**Numero cartoni per USA pallet (100x120cm)
Cases per USA pallet (100x120cm)**

81 (9 strati da 9 cartoni)
81 (9 layers of 9 cartons each)

**Misura bancale compresa di zoccolo
Pallet dimension including plinth**

Euro Pallet cm 80 x 120 x 150 H
USA Pallet cm 100 x 120 x 170 H

**T.M.C.
BBE**

12 mesi
12 months

**Temperatura consigliata per evitare
alterazione del prodotto
Temperature range to preserve
product form alteration**

+5°C + 18°C
+41°F + 64°F