



I TRADIZIONALI



Torrone Morbido con Mandorle e Pistacchi
Soft Nougat with Almonds and Pistachios
CODICE
0029
CODICE EAN
8013044000297



Torrone Morbido con Frutti di Bosco
Soft Nougat with Berries
CODICE
0031
CODICE EAN
8013044000310



Torrone Morbido con Nocciola al Gianduia
Soft Nougat with Gianduia Hazelnuts
CODICE
0032
CODICE EAN
8013044000327



Torrone Friabile alla Nocciola
Crumbly Nougat with Hazelnut
CODICE
0034
CODICE EAN
8013044000341



Torrone Morbido Ricoperto
Soft Covered Nougat
CODICE
0035
CODICE EAN
8013044000358



Torrone Morbido con Scorzette di Arancia e Cioccolato
Soft Nougat with Orange Peel and Chocolate
CODICE
0036
CODICE EAN
8013044000365



PRODOTTO
Torrone tradizionale in astuccio da
130 g

PRODUCT
Traditional nougat in box 130g

MARCHIO/BRAND: DOLCIDEA

LINEA/RANGE: DOLCIDEA

CODICE EAN:

8013044000297 - 8013044000310

8013044000327 - 8013044000341 -

8013044000358 - 8013044000365

CODICE PRODOTTO/ ITEM CODE:

0029 - 0031 - 0032

0034 - 0035 - 0036

SCHEDA LOGISTICA LOGISTIC CARD

Formato Prodotto/Product Size	130 g / 4,58 oz
Pezzi per cartone/Pieces per carton	16
Imballo primario e dimensione	Sacchetto
Primary packaging and dimension	Bag
Imballo secondario e dimensione	Astuccio: mm L 270 x L 50 X H 25
Secondary packaging and dimension	Box: mm L 270 x L 50 X H 25
Imballo terziario e dimensione	Cartone espositore : mm L 280 x L 105 x H 215
Tertiary packaging dimension	Display carton : mm L 280 x L 105 x H 215
Peso Lordo imballo terziario	Kg 3,00
Tertiary packaging gross weight	Lb 5,8
Peso lordo del bancale	Kg 672
Pallet gross weight	Lb 1481
Numero cartoni per euro pallet (80x120cm)	224 (8 strati da 28 cartoni)
Cases per europallet (80x120cm)	224 (8 layers of 28 cartons each)
Num. cartoni per USA pallet (100x120cm)	224 (8 strati da 28 cartoni)
Cases per USA pallet (100x120cm)	224 (8 layers of 28 cartons each)
Misura bancale compresa di zoccolo	Euro Pallet cm 80 x 120 x 165 H
Pallet dimension including plinth	USA Pallet cm 100 x 120 x 170 H
T.M.C./BBE.	12 mesi / 12 months
Temperatura consigliata per evitare alterazione del prodotto	+5°C + 18°C
Temperature range to preserve product form alteration	+41°F + 64°F