

Croissant



Farsi notare è questione di
trasparenza: da esporre

*Porte aperte alla trasparenza.
I buyer possono entrare in Orsobianco
anche senza appuntamento.*



Perché scegliere i Prodotti Orsobianco per i vostri scaffali?

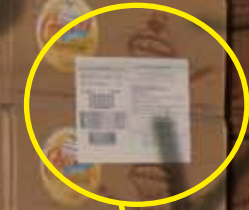
Perché la confezione è trasparente: il dolce è visibile senza abbellimenti cartacei o di immagine.

L'azienda usa esclusivamente ingredienti di prima scelta, per questo mette in mostra i suoi prodotti.

Forse Orsobianco è cara,
rispetto agli altri competitors.

Ma c'è un fatto: la prima scelta degli ingredienti è costosa.

Per Orsobianco la salute non ha prezzo e continuerà a fornirsi solo di materie prime selezionate.



<p>SSCC (00)280149130000771939 DESCRIZIONE ARTICOLO CROISSANT CLASSICO 350g CODICE PRODOTTO 08014913000097 NUMERO COLLI 24 DATA SCADENZA 090808 LOTTO 090609</p>  <p>58014913000168</p>  <p>(02)801491300097 (13)90808 (10)99999 (3)24</p>  <p>(00)280149130000771939</p>	<p>DOLCIARIA ORSOBIANCO S.r.l. Via Cuneo, 90 12011 BORG SAN DALMAZZO CN Tel. 0171.902304 Fax 0171.910056</p> <hr/> <p>DESTINAZIONE DELLA MERCE MARIO ROSSI SPA PV TORINO - Via Valle Po, 1 12100 - ROMA - CN - Tel. 0171.100000 SCARICO MERCI: 08.00/12.00 - 14.00/16.00</p> <hr/> <p>DATA DI CONSEGNA: 10-06-09 N. ORD CLIENTE: 2266 del 07-06-09 N. NOSTRA CONFERMA: 1111 del 08-06-09 DATA PRODUZIONE :09/06/09 ORA :13:24</p> <hr/> <p>VEITTORE: SANDRI Alessandro Trasporti e distribuzione P.zza San Bernardino, 9 12043 - CANALE - CN Tel. 0173.95691 - Fax. 0173.970297</p>
--	--

RINTRACCIABILITÀ

su tutta la linea dei prodotti Orsobianco.

Obiettivo:
offrire al consumatore
MATERIE PRIME SELEZIONATE e FRESCHEZZA.

Orsobianco garantisce l'assenza di conservanti.
Le date di scadenza, impresse sulle confezioni,
sono ravvicinate tra *produzione e consumo*.



TARGET: la famiglia

Per Orsobianco, crescere in salute non ha prezzo.

Per questo l'azienda si fornisce solo
dei migliori ingredienti di prima scelta.

L'alimentazione richiede serietà.



INGREDIENTI

Materie prime selezionate e lievitazione naturale sono la *trasparenza Orsobianco*

Il rispetto per la tradizione, l'accurata scelta di ingredienti rendono Orsobianco Dolciaria unica perché garanzia di genuinità: il naturale è a portata di gusto.

Gli ingredienti del Croissant Orsobianco a confronto con tre dei migliori competitor:

Croissant Orsobianco

- farina di grano tenero tipo "00"
- margarina vegetale
- zucchero
- lievito naturale
- latte fresco intero pastorizzato
- uova fresche pastorizzate
- burro
- sciroppo di glucosio e fruttosio
- farina di cereali maltati
- sale
- em.: lecitina di soia e girasole.
- aromi: vanillina

Croissant B

- farina di frumento
- oli e grassi vegetali
- zucchero
- lievito naturale
- uova fresche
- em.: mono e digliceridi degli acidi grassi.
- burro
- latte scremato in polvere
- sale
- aromi

Croissant M

- farina di grano tenero tipo "0"
- margarina
- uova
- zucchero
- grasso vegetale non idrogenato
- sciroppo di glucosio e fruttosio
- aromi
- lievito naturale
- glutine di frumento
- em.: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale.
- sale

Croissant C

- farina di grano tenero tipo "00"
- farina di grano tenero tipo "0"
- zucchero
- burro
- margarina vegetale
- uovo intero e tuorlo
- lievito naturale e di birra
- destrosio
- sciroppo di glucosio
- latte magro in polvere
- miele
- sale
- em.: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari
- vaniglia
- aromi

Orsobianco, a confronto, è l'unica azienda che dichiara:

· **LATTE INTERO FRESCO PASTORIZZATO**

· **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE**

· **ASSENZA di MONODIGLICERIDI degli ACIDI GRASSI, CONSERVANTI, COLORANTI e OGM**

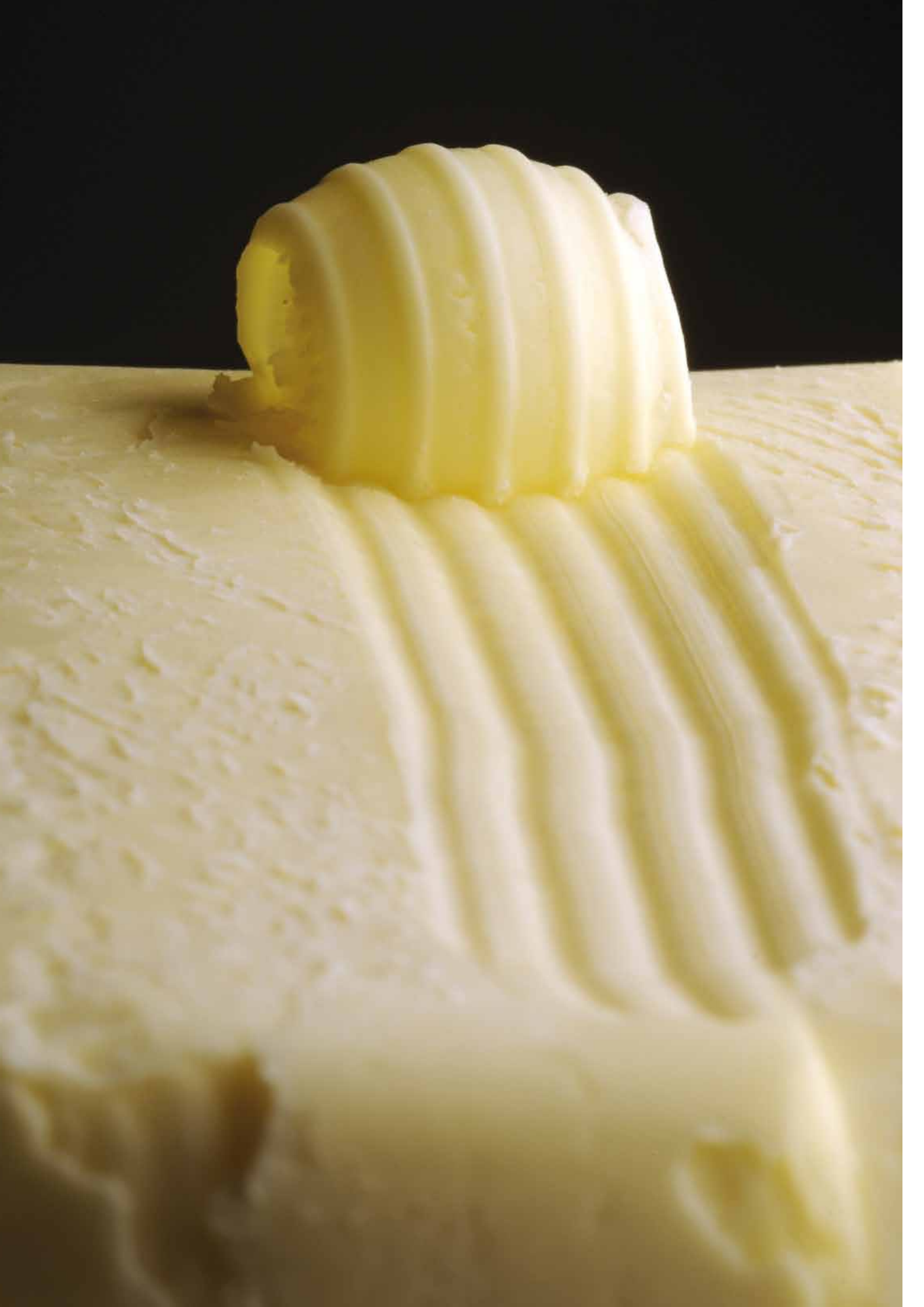
· **UNICO AROMA: VANILLINA**



FARINA "00"

ottenuta dalla macinatura e abburattamento di cariossidi sane di grano tenero razionalmente conservate e liberate dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Preparata da non oltre 30 giorni prima della consegna.



BURRO della TRADIZIONE

concentrato del fiore di panna di centrifuga.



ZUCCHERO BIANCO

ricavato dalla barbabietola da zucchero.

Anche durante il processo di produzione
non sono stati utilizzati coadiuvanti
di origine OGM.

Cat. 2 CEE



UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

selezionato mix ottenuto dalla sgusciatura
di uova fresche di gallina Cat. A,
omogenizzate, pastorizzate e refrigerate.



LATTE FRESCO INTERO ALTA QUALITÀ

rigorosa scelta produttiva Orsobianco,
anche nel comparto Croissant.



CONFETTURA di ALBICOCCA

contiene il 62% di frutta:
purea di polpa surgelata non solfitata di albicocca
Cat. A.

La qualità della polpa selezionata dal fornitore Orsobianco è di prima scelta: garanzia che consente l'assenza di aromi nella confettura.



CREMA DI CACAO

senza grassi idrogenati.

Preparata con zucchero, oli vegetali,
cacao magro al 10-12% di burro di cacao,
nocciole, latte intero in polvere.

CROISSANT CLASSICO



Croissant Classico

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio e fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Aromi: vanillina.



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IACC350	EAN 13: 8.014.913.000.097	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	6	ITF 14: 58.014.913.000.092	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
sovrapposte per ottimizzare il trasporto	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	49,8
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	8,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	22,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	431
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1806

CROISSANT ALBICOCCA



Croissant Albicocca

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio, fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Aromi: vanillina.

Confettura di albicocca (15% sul totale degli ingredienti): purea di albicocche e albicocche 60%, saccarosio, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico).



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IACA350	EAN 13 : 8.014.913.000.103	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	6	ITF 14: 58.014.913.000.108	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA sovrapposte per ottimizzare il trasporto	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	49,8
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	8,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	22,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	431
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1806

CROISSANT CACAO



Croissant Cacao

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio e fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Aromi: vanillina.

Cacao (15% sul totale degli ingredienti): zucchero, oli vegetali, cacao magro, nocciolle, latte intero in polvere, lecitina.



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IASACRC	EAN 13: 8.014.913.000.066	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	6	ITF 14: 58.014.913.000.061	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA sovrapposte per ottimizzare il trasporto	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	48,0
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	7,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	23,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	429
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1798

FAGOTTINO ALBICOCCA

FOTOGRAFICO NON DISPONIBILE

Fagottino Albicocca

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio, fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Aromi: vanillina.

Confettura di albicocca (15% sul totale degli ingredienti): purea di albicocche e albicocche 60%, saccarosio, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico).



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IIFA350	EAN 13 : 8.014.913.000.127	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg		Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	6	ITF 14: 58.014.913.000.122	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA sovrapposte per ottimizzare il trasporto	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	49,8
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	8,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	22,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	431
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1806

FAGOTTINO CACAO



Fagottino Cacao

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio e fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Aromi: vanillina.

Cacao (15% sul totale degli ingredienti): zucchero, oli vegetali, cacao magro, nocciolle, latte intero in polvere, lecitina.



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IAFC350	EAN 13: 8.014.913.000.110	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	6	ITF 14: 58.014.913.000.115	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA sovrapposte per ottimizzare il trasporto	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	48,8
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	8,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	22,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	431
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1806

TRECCINA ALBICOCCA



Treccina Albicocca

Sacchetto 350g · 6 pezzi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", margarina vegetale (oli e grassi vegetali di palma e girasole in parte frazionati, acqua, correttori di acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, latte fresco intero pastorizzato, uova fresche pastorizzate, burro, sciroppo di glucosio, fruttosio, farina di cereali maltati, sale, emulsionante: lecitina di soia e girasole. Granella di zucchero. Aromi: vanillina.

Confettura di albicocca (15% sul totale degli ingredienti): purea di albicocche e albicocche 60%, saccarosio, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico).



Scheda tecnica:

CODICE PRODOTTO	IATRAL	EAN 13: 8.014.913.000.080	
PESO/PEZZI	350 g	6 pezzi (non vendibili singolarmente)	imbustati singolarmente
Tempo di conservazione minimo garantito alla consegna: 45 gg		Da consumarsi preferibilmente entro 55 gg dalla produzione.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e di luce.		
MISURE SACCHETTO	Base 16,5 cm	Altezza 40 cm	Profondità 14 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
PEZZI PER CARTONE	7	ITF 14: 58.014.913.000.085	
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA sovrapposte per ottimizzare il trasporto	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL
Metodo di analisi	Parametro Prodotto	Unità di misura	Quantità
ISO 21528-2:2004	Enterobatteriaceae	ufc/g	< 10
ISO 16649-2:2001	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	ufc/g	< 10
UNI EN ISO 4833:2004	Microrganismi aerobi a 30°C	ufc/g	< 100
UNI EN ISO 6579:2004	Salmonelle	in 25 g	assenti
ISO 7954:1987	Muffe e lieviti	ufc/g	< 10
UNI ISO 6888-2:2004	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10
Rapporti ISTISAN 1996/34	Ceneri	%	1,1
MI 0012:2009 Rev. 0	Carboidrati	%	49,8
Rapporti ISTISAN 1996/34 + MI GEM AL021:2007 Rev. 0	Proteine (n x 6,25)	%	8,4
ISO 7302:1982	Lipidi	%	22,0
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kcal/100g	431
D.Lgs 77 del 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993	Valore energetico	kJ/100g	1806

COME EFFETTUARE ORDINI OTTIMALI?

Orsobianco Dolciaria consegna i prodotti su EPAL
perfettamente imballati ed etichettati.

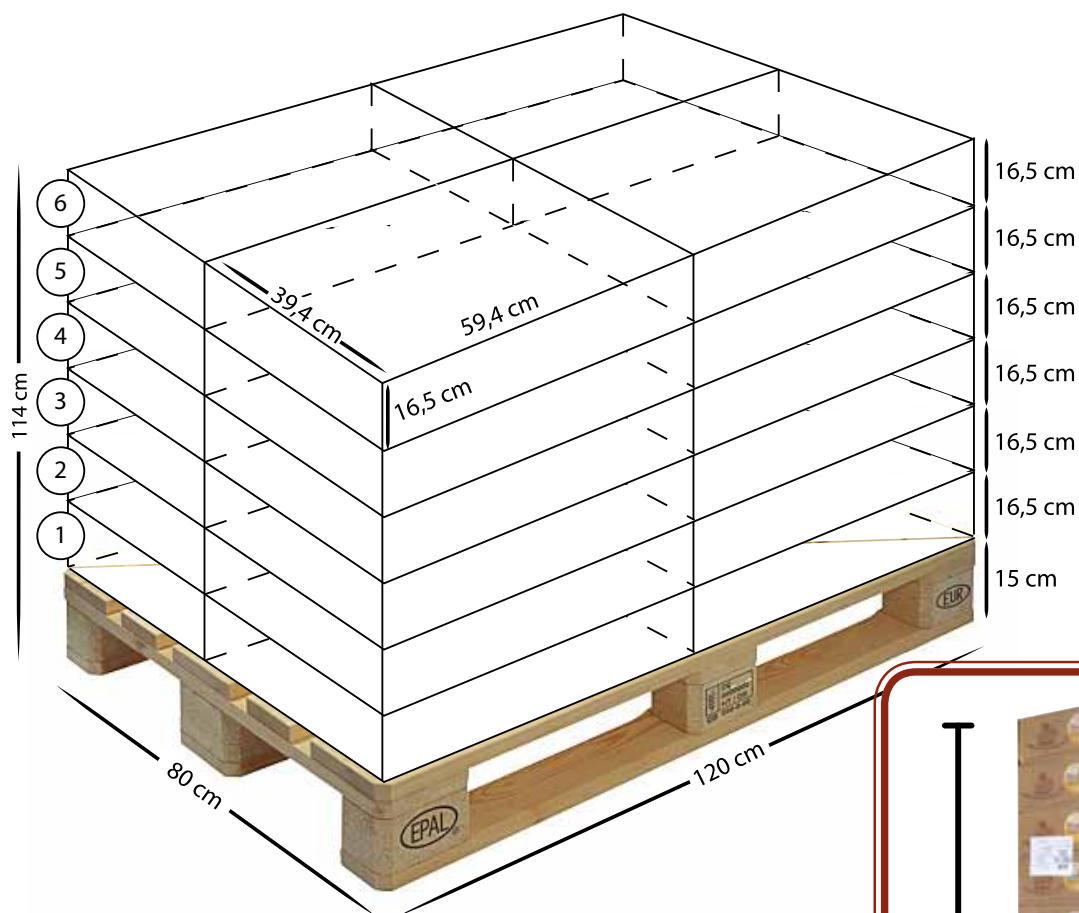
Chiediamo cortesemente di rispettare i quantitativi
d'ordine in modo da poter garantire la stabilità
dell'imballo e l'affidabilità logistica nel trasporto.

Ordinate quindi:

**12 cartoni di prodotto A + 12 cartoni di prodotto B
oppure 24 cartoni di prodotto A**

Vi ringraziamo anticipatamente
per la preziosa collaborazione.

SCHEDA TECNICA EPAL SCATOLA PRODOTTO



Esempio ordine 1 pedana:
 12 cartoni ref. A + 12 cartoni ref. B
 oppure 24 cartoni ref. A

Esempio ordine 2 pedane:
 12 cartoni ref. A + 12 cartoni ref. B + 12 cartoni ref. C + 12 cartoni ref. D
 oppure 24 cartoni ref. A + 24 cartoni ref. B
 oppure 48 cartoni ref. A

EURO PALLET	Base 120,0 cm	Altezza 15,0 cm	Profondità 80,0 cm
MISURE CARTONE	Base 59,4 cm	Altezza 16,5 cm	Profondità 39,4 cm
CARTONI PER STRATO	4	STRATI PEDANA	6
CARTONI PER PEDANA	1 pedana > 24 cartoni	Altezza 114 cm	Inclusa 1 base EPAL
sovrapposte per ottimizzare il trasporto	2 pedane > 48 cartoni	Altezza 228 cm	Incluse 2 basi EPAL



HANNO GIÀ SCELTO ORSOBIANCO

Orsobianco è orgogliosa di servire
sempre al meglio le migliori aziende
della GDO italiana ed europea.

· DOLCIARIA ORSOBIANCO S.r.l. ·

Via Cuneo, 90 · 12011 Borgo San Dalmazzo · CN · ITALY

Tel: +39 0171 90 23 04 · Fax: +39 0171 91 00 56 · P.IVA/C.F: 02906020041

www.orsobiancodolciaria.com · info@orsobiancodolciaria.com