

CORE & PIZZA STARTER

Pensato per la pizza napoletana, dal Core&Pizza Super nasce la rondella Core&Pizza Starter. Una lucciola, per dare al pizzaiolo il momento di fiamma e calore che gli serve con il forno già ad alta temperatura. Per dare spunto alla fiamma e luce al forno.

Studiato per l'impiego professionale in forni per pizza e panifici e per tutte le cotture a legna.



- Elevato potere calorifico
- Analisi chimico fisico batteriologiche svolte presso Istituto Giordano ^(RN-ITA) stampate sulla confezione
- Provenienza Extra-UE
- Certificato FSC™
- Conforme normativa EUTR ^(reg. UE 995/10)
- Emissioni conformi alle normative europee sugli scarichi in atmosfera
- Compatibile con l'utilizzo in ambiente preparazione alimenti secondo lo standard H.A.C.C.P. ^(reg. UE 852/04)
- Non soggetto a normativa MOCA ^(reg. UE 2023/06) ne assimilabili per il contatto diretto con gli alimenti.
- Bancale ISPM15 su richiesta
- Possibilità di essere caricato in sostituzione di bancali di Core&Pizza Super sullo stesso carico
- Possibilità di essere caricate sfuse in abbinamento a bancali singoli di Core & Pizza Super

Logistica

Codice EAN	8057741540762	
Imballo	peso netto	15 kg (~100 pz/conf)
	dimensioni	39 x 31 x 16 cm
	materiale	Cartone 100% riciclabile
Bancale (a perdere)	nr. confezioni	54 scatole
	dimensioni	76 x 114 x 150 cm
	peso lordo	730 kg
Carico	Bilico Standard	24 bancali ^(1296 scatole)
	Bilico Italia	25 bancali ^(1344 scatole)
	Container 20ft	15 bancali x 72 scatole ^(1080 scatole)



Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC™ C173101

