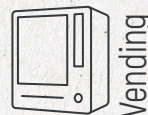


IntraPan®



IL MORBIDO PANINO



BONTÀ E QUALITÀ TRASPARENTE

Il segreto di questo panino è nella sua semplicità
fatta da ingredienti di vera qualità e tanta morbidezza.

WWW.INTRAPAN.IT



INTRAPAN PER IL VENDING

SPIRITO GENUINO E PACK TRASPARENTE

Il Panino Intrapan richiama senza segreti e giri di parole la semplicità e i sapori di un **panino fatto in casa**. Morbido, genuino, ingredienti di alta qualità: sono queste le caratteristiche de Il Panino, l'ultimo nato della famiglia Intrapan. Abbiamo scelto un **packaging trasparente** ed essenziale per mettere in risalto un prodotto che vuole semplicemente essere buono, esattamente come si vede, preparato come se fosse fatto in casa. Alla base c'è un pane bianco che profuma di latte ed è caratterizzato da

una lunga shelf life per garantire **morbidezza fino a quaranta giorni** dalla sua produzione. Il pane, frutto di un'attenta ricerca sulle farine e sul processo di lievitazione, è **soffice come una nuvola** e ricorda quello della merenda o il panino della scuola. Anche i gusti non hanno segreti e mettono in primo piano la qualità e il sapore autentico. Gli ingredienti selezionati sono: prosciutto cotto, mortadella, prosciutto crudo, soppressa, porchetta, salsa al tonno e vegetariano.



IL PANINO



FUORI

PERCHÈ UN SEMPLICE PANINO?

Questa proposta nasce per tutti coloro che cercano i sapori di casa quando sono in giro. Un panino semplice che è la risposta autentica per un break genuino durante la giornata.

DIMENSIONI

Prodotto

Larghezza **10 cm**
Altezza **15 cm**
Profondità **4 cm**

Cartone

Larghezza **29 cm**
Altezza **18 cm**
Profondità **20 cm**



PACKAGING TRASPARENTE

Abbiamo scelto un packaging trasparente per mettere il prodotto e i suoi ingredienti al centro. Il pane e la sua farcitura sono selezionati con cura e ci piace mostrarli senza segreti.

DENTRO

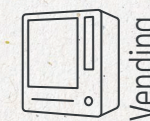
PANE SOFFICE COME UNA NUVOLE

Il panino della merenda fatto in casa è, soprattutto, morbido. E noi questa morbidezza l'abbiamo cercata con la collaborazione dei nostri fidati fornai che scelgono metodi di lavorazione tradizionali.

SOLO INGREDIENTI SELEZIONATI

Tutte le proposte della gamma nascono solo da ingredienti selezionatissimi. Affettati, verdure e salse che hanno come condizione necessaria la freschezza, il taglio perfetto e la lavorazione attenta.





LA GAMMA IL PANINO



Cod. F30
Prosciutto Cotto

Pane al latte | prosciutto cotto

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F37
Prosciutto Crudo

Pane al latte | prosciutto crudo

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F34
Vegetariano

Pane al latte | verdure grigliate | hummus a base di ceci

Pz. per conf. 16 pz.
Peso 110 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F31
Soppresa

Pane al latte | Soppresa

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F32
Mortadella

Pane al latte | mortadella

Pz. per ct 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F33
Tonno

Pane al latte | tonno | maionese

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 110 g
Shelf Life 40 giorni



Cod. F38
Porchetta

Pane al latte | porchetta

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 40 giorni

Tabella riassuntiva Il Panino

Codice	Prodotto	Ingredienti	Peso	Shelf-life	Pz. x Cartone	Ct. x Strato
F30	Prosciutto Cotto	Pane al latte, prosciutto cotto	100 g	40 gg	16	16
F31	Soppresa	Pane al latte, soppresa	100 g	40 gg	16	16
F32	Mortadella	Pane al latte, mortadella	100 g	40 gg	16	16
F33	Tonno	Pane al latte, tonno, maionese	110 g	40 gg	16	16
F34	Vegetariano	Pane al latte, verdure grigliate, hummus a base di ceci	110 g	40 gg	16	16
F37	Prosciutto Crudo	Pane al latte, prosciutto crudo	100 g	40 gg	16	16
F38	Porchetta	Pane al latte, porchetta	100 g	40 gg	16	16





Intrapan S.r.l.

Intrapan Srl Via S. M. Kolbe 26/28, 36016 Thiene (VI) - Italy

☎ Tel. 0445.365883 @ info@intrapan.it



www.intrapan.it

IntraPan®