

IntraPan[®]



TRAMEZZINI MATTONCINI



**DOPPIA FARCITURA,
GUSTO EQUILIBRATO**

I Mattoncini Intrapan si riconoscono per la
confezione blu, la forma rettangolare e due ingredienti

WWW.INTRAPAN.IT



INTRAPAN PER IL VENDING

OGNI MATTONCINO HA DUE INGREDIENTI, UNO PER STRATO

Il nome dei Mattoncini Intrapan proviene dalla forma rettangolare, come quella di un piccolo mattone appunto. Sono un tipo di tramezzino che si caratterizza per i tre strati di pane bianco senza crosta e la **doppia farcitura**. La particolarità è che in ogni strato c'è un solo ingrediente, che non viene mai mischiato con l'altro, se non nel momento dell'assaggio. In questo modo si crea sia un gioco di colori, dal punto di vista visivo, sia di gusto, dato che anche nelle proposte più insolite insegue sempre

l'equilibrio di sapori: dai classici radicchio e porchetta o tonno e olive, fino all'inaspettato salsa tonnata e speck. I mattoncini sono quindi buoni e belli da vedere, e nella macchina non passano inosservati, mettendo in evidenza i due strati colorati che invogliano alla scelta e, di conseguenza, all'acquisto. La confezione si distingue per un packaging di colore blu e la dimensione è stata studiata per essere particolarmente adatta agli spazi dei distributori automatici.



I MATTONCINI



FUORI

FORMA RETTANGOLARE, COME UN MATTONCINO

Impossibile confondere i Mattoncini: nella gamma di tramezzini si distinguono per la forma rettangolare che è origine del nome. Un piccolo rettangolo con tre strati di pane e due di farcitura.



DIMENSIONI



Prodotto

Larghezza **7 cm**
 Altezza **16 cm**
 Profondità **4,5 cm**



Cartone

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

IL PACKAGING È BLU

Abbiamo scelto un colore vivace e acceso per i mattoncini: un modo innovativo per raccontare anche visivamente un prodotto originale nel mondo dei tramezzini. Sarà facile da riconoscere.

DENTRO

DUE GUSTI, UNO PER OGNI STRATO

Abbiamo scelto di tenere separati gli ingredienti per una doppia ragione. Da una parte per valorizzare il gusto di ogni singolo strato, dall'altra per rendere questa proposta bella da vedere in macchina.

GUSTO SEMPRE EQUILIBRATO

Sono sei le referenze di questo prodotto che hanno come primo obiettivo l'equilibrio del gusto: prosciutto e funghi, tonno e cipolline, radicchio e porchetta, prosciutto e formaggio, tonno e olive, salsa tonnata e speck. Sempre due ingredienti in perfetta armonia di sapori.





LA GAMMA MATTONCINI

Cod. D31

Prosciutto Funghi

Pane | prosciutto cotto |
funghi trifolati | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni



Cod. D32

Tonno Cipolline

Pane | tonno |
cipolline | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni



Cod. D43

Tonno Olive

Pane | tonno |
olive | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni

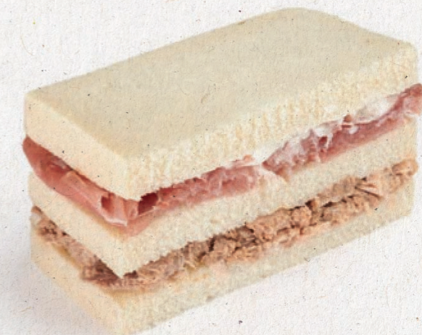


Cod. D50

Salsa Tonnata Speck

Pane | salsa tonnata |
speck | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni



Cod. D35

Radicchio Porchetta

Pane | porchetta |
crema di radicchio | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni



Cod. D39

Prosciutto Formaggio

Pane | prosciutto cotto |
formaggio Edamer | maionese

Pz. per ct. 18 pz.
Peso 85g
Shelf Life 35 giorni



Tabella riassuntiva Mattoncini

Codice	Prodotto	Ingredienti	Peso	Shelf-life	Pz. x Cartone	Cl. x Strato
D31	Prosciutto Funghi	Pane bianco, prosciutto cotto, funghi trifolati, maionese	85 g	35 gg	18	16
D32	Tonno Cipolline	Pane bianco, salsa a base di tonno e cipolline	85 g	35 gg	18	16
D35	Radicchio Porchetta	Pane bianco, porchetta, crema di radicchio	85 g	35 gg	18	16
D39	Prosciutto Formaggio	Pane bianco, prosciutto cotto, formaggio Edamer	85 g	35 gg	18	16
D43	Tonno Olive	Pane bianco, salsa a base di tonno e olive	85 g	35 gg	18	16
D50	Salsa Tonnata Speck	Pane bianco, speck, salsa tonnata	85 g	35 gg	18	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[®]