

IntraPan®



LE CLASSICHE TARTARUGHE



**PANE RUSTICO,
PACKAGING MODERNO**

Una confezione perfetta per la monospirale,
per un panino della tradizione in una confezione colorata.

WWW.INTRAPAN.IT



INTRAPAN PER IL VENDING

IL SEGRETO DELLE TARTARUGHE INTRAPAN È NEL PANE

Le Tartarughe Intrapan nascono da una lunga ricerca per un pane buono e morbido. In collaborazione con il nostro fornaio abbiamo studiato **il pane migliore** che potesse accompagnare con un abbinamento perfetto i gusti di questa linea di prodotto. Il risultato è nella selezione di ingredienti naturali, lievito madre, lievitazione dolce per 24 ore, frumenti con poco glutine: tutti validi motivi per fare delle tartarughe una pausa sana e gustosa. Il pane è tradizionale, rustico e soffice e si caratterizza per il profumo di latte e una freschezza garantita fino a 50 giorni. Un panino

casereccio che, allo stesso tempo, non tradisce la volontà di innovazione dei prodotti Intrapan grazie alla scelta di una **confezione moderna e compatta**, perfetta per la monospirale, con un funzionale cartoncino salvamani colorato e la scelta di utilizzare il 50% di plastica in meno. Tutti i prodotti della gamma nascono per essere mangiati freddi, ma possono essere anche facilmente riscaldati a microonde o nel fornetto. Una proposta perfetta per chi cerca gusti naturali e ingredienti semplici, ma con un tocco di sapore e una farcitura abbondante.



LE TARTARUGHE



FUORI

RICONOSCIBILE E COLORATO

L'identità delle Tartarughe Intrapan si fa notare per la trama del pane quadrettata e la confezione dai colori insoliti: ogni gusto ha la sua tonalità identitaria e sarà facile notarla nella macchina di distribuzione.

DIMENSIONI

Prodotto

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

Cartone

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



FUNZIONALE E SOSTENIBILE

Abbiamo optato per una confezione morbida, diminuendo del 50% l'utilizzo di plastica, con un cartoncino salvamani, fondamentale per gustare il prodotto fuori casa.

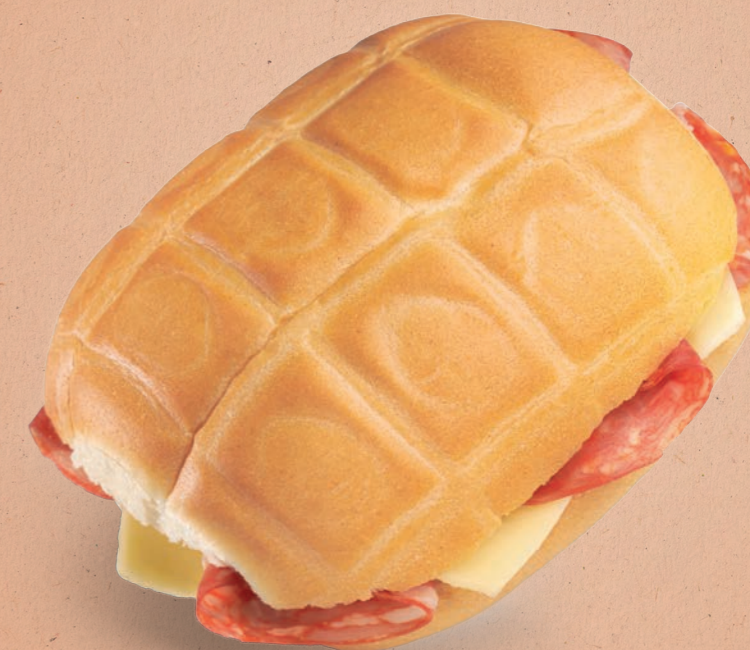
DENTRO

UNA LINEA STORICA DI INTRAPAN

Questo prodotto rappresenta la nostra storia. Supportati dalla collaborazione con un fornaio di fiducia, oggi molte persone sono affezionate a questo prodotto dalla trama quadrettata. Il pane viene stampato ed è una referenza sicura per chi cerca qualità.

FARCITURA ANCORA PIÙ ABBONDANTE

Per noi il gusto è una cosa seria e per le Tartarughe abbiamo scelto sapori intensi come salame, prosciutto e funghi, tonno e cipolline, salame piccante e formaggio Edamer. Farciture generose che trovano un pane sempre consistente e asciutto grazie ad una farina che evita che il pane inumidisca.



LA GAMMA TARTARUGHE



Cod. D02

Salame

Pane al latte |
salame tipo Milano

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 100 g
Shelf Life 50 giorni



Cod. D03

Tonno Cipolline

Panè al latte | tonno |
cipolline | maionese

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 110 g
Shelf Life 50 giorni



Cod. D04

Prosciutto Funghi

Pane al latte | prosciutto |
funghi | maionese

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 110 g
Shelf Life 50 giorni



Cod. D12

Salame Piccante Edamer

Pane al latte | salame piccante |
formaggio Edamer

Pz. per ct. 16 pz.
Peso 110 g
Shelf Life 50 giorni



Tabella riassuntiva Tartarughe

Codice	Prodotto	Ingredienti	Peso	Shelf-life	Pz. x Cartone	Ct. x Strato
D02	Salame	Pane al latte, salame tipo Milano	100 g	50 gg	16	16
D03	Tonno Cipolline	Pane al latte, tonno, cipolline, maionese	110 g	50 gg	16	16
D04	Prosciutto Funghi	Pane al latte, prosciutto, funghi, maionese	110 g	50 gg	16	16
D12	Salame piccante Edamer	Pane al latte, salame piccante, formaggio Edamer	110 g	50 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®