

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. GAF40

(5 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.2 del 09.01.20

Categoria:	BASE FOCACCIA AI "GRANI ANTICHI" PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	08056098851040
Codice EAN 128:	(01)08056098851040(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	9 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 1 BUSTA DA 5 PEZZI
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: Mix di farine grani antichi 31% (farina di **FARRO** integrale, granella di **FARRO**, farina di **SEGALE** integrale, farina di **FRUMENTO**, glutine di **FRUMENTO**, pasta acida di **SEGALE**, granella di **SOIA**, semi di girasole, farina di **GRANO** saraceno), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di pasta madre di **GRANO** tenero, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso minimo garantito:	800 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Valori nutrizionali per 100 g

Energia	253 Kcal
Grassi	4,9 g
di cui saturi	0,65 g
Carboidrati	40,45 g
di cui zuccheri	5,51 g
Proteine	9,22 g
Fibra alimentare	5,1 g
Sale	0,88 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,4 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,024 mt ³
Peso netto:	4 Kg
Peso lordo:	4,5 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione. Il prodotto può contenere tracce di SOIA.

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRAATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 320°/340°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA-IN USCITA OLIO EVO.
FORNO ELETTROVENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA - MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI -INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO-IN USCITA OLIO EVO.

Firma per Approvazione