

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PFM60

(16 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 03.06.19

<b>Categoria:</b>	<b>LA NUVOLO DI PIZZA PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	8056098852337
Codice EAN 128:	(01)08056098852337(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 4 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

### Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	14 x 58 cm
Peso nominale:	330 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,2 g
Sale	0,68 g

### Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	5,28 Kg
Peso lordo:	5,88 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 DI COTTURA

#### FORNO REFRATTARIO:

DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA.

#### FORNO ELETTROVENTILATO:

DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (280/300°C)-VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI - CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PFM40

(16 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 05.11.19

<b>Categoria:</b>	<b>LA NUVOLO DI PIZZA PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	8056098852177
Codice EAN 128:	(01)08056098852177(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	9 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 2 BUSTE DA 8 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

### Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	14 x 38 cm
Peso nominale:	220 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,2 g
Sale	0,68 g

### Specifiche cartone:

Larghezza:	0,4 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,024 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	3,52 Kg
Peso lordo:	4,02 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 DI COTTURA

#### FORNO REFRATTARIO:

DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA.

#### FORNO ELETTROVENTILATO:

DECONGELARE IL PRODOTTO – TEMPERATURA MASSIMA (280/300°C)-VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI – CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PFM20

(48 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 05.11.19

<b>Categoria:</b>	<b>LA NUVOLO DI PIZZA PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	8056098852221
Codice EAN 128:	(01)08056098852221(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 6 BUSTE DA 8 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

### Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	14 x 18 cm
Peso nominale:	110 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,2 g
Sale	0,68 g

### Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	5,28 Kg
Peso lordo:	5,88 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 DI COTTURA

#### FORNO REFRATTARIO:

DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA.

#### FORNO ELETTROVENTILATO:

DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (280/300°C)-VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI - CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione