

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. GA60

(10 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.4 del 09.01.20

<b>Categoria:</b>	<b>BASE PIZZA "GRANI ANTICHI" PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	8056098850715
Codice EAN 128:	(01)08056098850715(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 2 BUSTE DA 5 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



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 58 cm
Peso nominale:	700 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:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	7 Kg
Peso lordo:	7,6 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 PIZZE (es. Margherita)

In caso di forno con pietra refrattaria, far decongelare il prodotto a temperatura ambiente per 20 minuti circa.

Nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350° C.

Condire con pomodoro ed infornare direttamente sulla pietra e far cuocere per circa 2/3 minuti.

Tirare fuori la pizza per aggiungere la mozzarella e re-infornare per altri 1/2 minuti.

In caso di forno termo-ventilato, impostare la temperatura al massimo ed utilizzare come supporto la griglia da forno in dotazione.

Firma per Approvazione

**PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)**  
E-MAIL: [info@propizzafood.com](mailto:info@propizzafood.com) - tel. +39085975034 - fax +390857991915  
[www.propizzafood.com](http://www.propizzafood.com)