

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. B40INT

(10 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 04.10.17

Categoria:	BASE PIZZA INTEGRALE PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098850760
Codice EAN 128:	(01) 8056098850760 (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 5 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina integrale di **GRANO** tenero 30%, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0, olio di semi di girasole, crusca tostata di **GRANO** tenero 5%, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso nominale:	500 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	246 Kcal
Grassi	4,58 g
di cui saturi	0,53 g
Carboidrati	40,19 g
di cui zuccheri	3,97 g
Proteine	7,82 g
Fibra alimentare	6,46 g
Sale	0,85 g

Specifiche cartone:

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