

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. B60INT

(10 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 04.10.17

Categoria:	BASE PIZZA INTEGRALE PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098850111
Codice EAN 128:	(01)8056098850111(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	STRATO MISTO – 9 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



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 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	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:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
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