

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. GAR28

(20 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.4 del 09.01.20

Categoria:	BASE PIZZA "GRANI ANTICHI" PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098850722
Codice EAN 128:	(01)08056098850722(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 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:	diam. 28 cm
Peso nominale:	280 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 ³
Peso netto:	5,6 Kg
Peso lordo:	6,2 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