

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. GAF55

(12 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.2 del 09.01.20

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Categoria:</b>   | <b>BASE FOCACCIA AI "GRANI ANTICHI"<br/>PRECOTTA E SURGELATA</b> |
| Codice EAN:         | 08056098851033   |
| Codice EAN 128:     | (01)08056098851033(15)aammgg(10)mmgg                             |
| Pallettizzazione:   | 6 STRATI PER PALLET  |
| Cartoni per pallet: | 24 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm                                   |
| Imballo:            | CARTONE CON 4 BUSTE DA 3 PEZZI CADAUNA                           |
| Aliquota Iva:       | 4%   |
| UM:                 | CARTONE  |



Ingredienti: 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 55 cm  |
| Peso minimo garantito:     | 1200 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: | 0,4 mt                |
| Altezza:    | 0,3 mt                |
| Volume:     | 0,072 mt <sup>3</sup> |
| Peso netto: | 14,4 Kg               |
| Peso lordo: | 15,4 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 FOCACCE

FORNO REFRATTARIO: DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 320°/340°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA-IN USCITA OLIO EVO.  
FORNO ELETTROVENTILATO: DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA - MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI -INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO-IN USCITA OLIO EVO.

Firma per Approvazione