

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PR20

(36 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.2 del 17/01/20

Categoria:	LA PINSA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851606
Codice EAN 128:	(01)08056098851606(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 9 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, farina di **SOIA** tostata, farina di riso, olio extra vergine d'oliva, fiocchi di patate (patate, estratto di curcuma), mix di farine grani antichi (semola di **GRANO** duro "Cappelli", farina di **FARRO** integrale, farina di **GRANO** tenero "Solina" tipo 2), sale, lievito naturale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole.

Specifiche articolo:	
Dimensione nominale:	18 x 20 cm
Peso nominale:	150 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	266 Kcal
Grassi	4,30 g
di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	46,54 g
di cui zuccheri	4,93 g
Proteine	9,29 g
Fibra alimentare	1,8 g
Sale	0,66 g

Specifiche cartone:	
Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	5,40 Kg
Peso lordo:	6,00 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 DI COTTURA (es. Margherita)

FORNO REFRATTARIO:

DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA.

FORNO ELETTROVENTILATO:

DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI - CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione