

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F14CURBIO

(24 pezzi per cartone)



PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.0 del 01.03.19

Categoria:	BASE FOCACCIA CURCUMA E ZENZERO "BIO" PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098852405
Codice EAN 128:	(01)08056098852405(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 6 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: mix Curcuma e Zenzero 38% (farina di **GRANO** tenero tipo 0*, farina d'**AVENA***, semi di girasole*, semi di papavero*, zenzero in polvere*, curcuma in polvere*), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0*, olio di semi di girasole*, sale, lievito fresco, farina di malto d'**ORZO***, olio extra vergine d'oliva*. * = da agricoltura biologica

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	14 x 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,4 g
Sale	0,68 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	6,72 Kg
Peso lordo:	7,32 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**.

Vista l'artigianalità della produzione, è accettata una tolleranza sulle misure e peso stabiliti di +/- 10%

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRAATTARIO: 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)
E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915
www.propizzafood.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F40CURBIO
(5 pezzi per cartone)



PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.0 del 01.03.19

Categoria:	BASE FOCACCIA CURCUMA E ZENZERO "BIO" PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098852733
Codice EAN 128:	(01)08056098852733(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	9 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 1 BUSTA DA 5 PEZZI
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: mix Curcuma e Zenzero 38% (farina di **GRANO** tenero tipo 0*, farina d'**AVENA***, semi di girasole*, semi di papavero*, zenzero in polvere*, curcuma in polvere*), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0*, olio di semi di girasole*, sale, lievito fresco, farina di malto d'**ORZO***, olio extra vergine d'oliva*. * = da agricoltura biologica

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso nominale:	800 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,4 g
Sale	0,68 g

Specifiche cartone:

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

Vista l'artigianalità della produzione, è accettata una tolleranza sulle misure e peso stabiliti di +/- 10%

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRAATTARIO: 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)
E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915
www.propizzafood.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F55CURBIO
(12 pezzi per cartone)



PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.0 del 01.03.19

Categoria:	BASE FOCACCIA CURCUMA E ZENZERO "BIO" PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851828
Codice EAN 128:	(01)08056098851828(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 Curcuma e Zenzero 38% (farina di **GRANO** tenero tipo 0*, farina d'**AVENA***, semi di girasole*, semi di papavero*, zenzero in polvere*, curcuma in polvere*), acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 0*, olio di semi di girasole*, sale, lievito fresco, farina di malto d'**ORZO***, olio extra vergine d'oliva*. * = da agricoltura biologica

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 55 cm
Peso nominale:	1100 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	264 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	46,8 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,02 g
Fibra alimentare	1,4 g
Sale	0,68 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,4 mt
Altezza:	0,3 mt
Volume:	0,072 mt ³
Peso netto:	13,2 Kg
Peso lordo:	14,2 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**.

Vista l'artigianalità della produzione, è accettata una tolleranza sulle misure e peso stabiliti di +/- 10%

ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

FORNO REFRAATTARIO: 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

PRO PIZZA SRL-VIALE KENNEDY 52/5 - 65010 MOSCUFO (PE)
E-MAIL: info@propizzafood.com - tel. +39085975034 - fax +390857991915
www.propizzafood.com