

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PF14

(32 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 05.11.19

Categoria:	PIZZAFOCACCIA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851989
Codice EAN 128:	(01)08056098851989(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 8 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito fresco, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:	
Dimensione nominale:	28 x 14 cm
Peso nominale:	160 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	1,2 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:	5,12 Kg
Peso lordo:	5,72 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**, **SENAPE** e **LATTE**.

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

ISTRUZIONI DI COTTURA

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 (280/300°C)-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

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. PF40

(8 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 03.06.19

Categoria:	PIZZAFOCACCIA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098851897
Codice EAN 128:	(01)08056098851897(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	9 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	72 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 2 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 38 cm
Peso nominale:	430 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	1,2 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:	3,44 Kg
Peso lordo:	3,94 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**, **SENAPE** e **LATTE**.

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

ISTRUZIONI DI COTTURA

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 (280/300°C) - 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

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. PF50

(8 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 03.06.19

Categoria:	PIZZAFOCACCIA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098852047
Codice EAN 128:	(01)08056098852047(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 2 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito fresco, lievito naturale, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, lecitina di girasole, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 48 cm
Peso nominale:	570 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	272 Kcal
Grassi	7,31 g
di cui saturi	0,76 g
Carboidrati	41,56 g
di cui zuccheri	2,13 g
Proteine	8,76 g
Fibra alimentare	2,66 g
Sale	0,47 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	4,56 Kg
Peso lordo:	5,16 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, SENAPE e LATTE.

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

ISTRUZIONI DI COTTURA

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

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. PF60

(8 pezzi per cartone)

PRO PIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 03.06.19

Categoria:	PIZZAFOCACCIA PRECOTTA E SURGELATA
Codice EAN:	8056098852054
Codice EAN 128:	(01)08056098852054(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 2 BUSTE DA 4 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito fresco, lievito naturale, farina di malto d'**ORZO**.

Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 58 cm
Peso nominale:	680 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	272 Kcal
Grassi	7,31 g
di cui saturi	0,76 g
Carboidrati	41,56 g
di cui zuccheri	2,13 g
Proteine	8,76 g
Fibra alimentare	2,66 g
Sale	0,47 g

Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Peso netto:	5,44 Kg
Peso lordo:	6,04 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, SENAPE e LATTE**.

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

ISTRUZIONI DI COTTURA

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