



Base pizza



BASE PIZZA

- Base di pasta precotta per pizza.
- Produzione artigianale.
- La stesura delle basi è fatta a mano, una ad una.
- Per una pizza croccante e morbida.
- Con vassoio per evitare le contaminazioni da contatto.



Base pizza senza glutine e senza lattosio: buona, comoda, pratica e veloce

PREPARAZIONE



Prodotto precotto: sono sufficienti pochi minuti in forno per completare la cottura.



Condire a piacere e passare in forno per pochi minuti.



Una volta aperta la confezione consumare entro 12 ore.

SEI INTERESSATO A QUESTO PRODOTTO?



chiama
030.6897159



richiedi
informazioni



	Codice
33	
	Linea prodotto
Forno lievitati	
	Peso netto (g)
200	
	Confezione
Monoporzione in teglia di alluminio, chiusa in busta per alimenti. Misure 35 x 40 cm	
	Confezionato in atmosfera protettiva
Alimx 50%	
	Dimensione
Ø 29 cm (+/- 0,5%)	
	Pezzi per cartone
15/20	
	Lotto

Il codice utilizzato è così composto:

Esempio: 33011021

codice prodotto **33** **01** **10** **21** anno di produzione
 giorno di produzione settimana di produzione

Shelf life

45 giorni

Conservazione

Max 0° +4°

Valore energetico (valori medi per 100 g)

241 Kcal - 1017 Kj

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g)

Grassi: 2,3 g
 - di cui saturi: 0,3 g
 Proteine: 1,0 g
 Carboidrati: 44,5 g
 - di cui zuccheri: 0 g
 Fibre: 3,9 g
 Sale: 1,6 g



INGREDIENTI

Miscela composta da: amido di FRUMENTO deglutinato, amido di mais, fibre vegetali (psyllium, inulina), destrosio, addensante guar, E464, aromi, acqua, farina di riso, olio extra-vergine d'oliva, lievito fresco, sale.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: lupini, frutta a guscio, soia, arachidi e carrube. Stabilimento di produzione autorizzato.

Porre molta attenzione alla contaminazione da glutine anche crociata.
 Si consiglia di utilizzare solo piani di lavoro e stoviglie pulite.
 Per condire il prodotto utilizzare solo ingredienti garantiti senza glutine.