



FICHA DE DATOS

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	23/06/2023
DISTRIBUIDOR	DIAL srl - Quelli della pizza Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Teléfono +39 035 841 533 - Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.es · info@quellidellapizza.es VAT NUMBER IT06691630963
NOMBRE COMERCIAL	Base Pizza Prime Plus (28 cm)
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Descubre el placer de una pizza irresistiblemente crujiente y sorprendentemente ligera. Esta base artesanal es el resultado de una masa hidratada y trabajada con cuidado, con una larga fermentación con levadura madre, para garantizarte una experiencia gustativa ligera, crujiente y fácil de digerir. ¿Un toque único? El uso de agua de mar microfiltrada y purificada enriquece cada bocado con preciadas sales minerales y potencia el sabor y la calidad de tu pizza.
IMAGEN DEL PRODUCTO	



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	122
CÓDIGO EAN CAJA	08056039883659
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039883666
PESO NETO	500 g e (2 x 250)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	28 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MEJOR ANTES: 60 días desde la fecha de producción
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en el frigorífico entre 0°C / +8°C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo.
EMBALAJE	Cada caja contiene 5 sobres con 2 bases de pizza cada uno. 10 bases de pizza por caja.
INSTRUCCIONES DE USO	COCINA EN HORNO VENTILADO: Precalentar el horno a 250 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 5/6 minutos directamente sobre la rejilla del horno. No cocine en una bandeja. COCINA EN HORNO REFRACTARIO (sugerido): Precalentar el horno a 350 ° C. Sazonar como quieras. Cocine por 3/4 minutos. No cocine en una bandeja.
Etiquetas y embalaje	Descargar
ALÉRGENOS	Cereales con gluten y productos derivados. Puede contener trazas de leche, soja, semillas de sésamo, mostaza, almendras, nueces, piñones.



PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Típico del producto precocinado
CONSISTENCIA	Producto esponjoso y blando al tacto.
GUSTO	Propia de las bases de pizza: blanda antes de la cocción y crujiente y friable una vez cocinada.
INGREDIENTES	Harina de TRIGO blando tipo "0", agua, levadura madre (40 %) (agua, harina de TRIGO blando tipo "0"), agua de mar depurada (5 %), sal yodada, aceite de oliva virgen extra, conservantes: ácido sórbico, propionato de calcio, aroma natural de aceite de oliva.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Valor energético	1025 kJ / 242 kcal
Grasas	2,4 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,4 g
Hidratos de carbono	43 g
de los cuales Azúcares	1,9 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	11 g
Sal	1,5 g



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
10	2	8
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
14	40 cm x 30 cm x 12 cm (h)	3000 g
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
112	183 cm	361 kg

* valor aproximado



Instrucciones de eliminación

Escanear el código QR para ver las instrucciones de eliminación



La empresa encargada de la gestión y seguridad de los alimentos es:

FOOD CONSULTING S.r.l.
Teléfono: +39 035 302156
Email: info@studiofoodconsulting.it
Web: www.studiofoodconsulting.it