




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 Pinsa 30x20 cm
DESCRIPCION DE VENTAS	PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Explora el sabor único de nuestra pinsa, la perfecta unión de tradición e innovación. Preparada con un 40 % de masa madre y enriquecida con agua de mar microfiltrada, esta base se distingue por su extraordinaria textura: crujiente por fuera y tierna por dentro. La incorporación de agua de mar enriquece cada bocado con minerales esenciales y realza su sabor. Ideal para incorporar tus ingredientes favoritos, nuestra pinsa convierte cualquier comida en un auténtico manjar romano.
IMAGEN DEL PRODUCTO	



CÓDIGO DE ETIQUETA INTERNA	210
CÓDIGO EAN CAJA	08056039883598
PAQUETE CÓDIGO EAN	8056039883604
PESO NETO	500 g e (2 x 250)
DIÁMETRO O DIMENSIÓN	30x20 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 15 sobres con 2 bases de pizza cada uno. 30 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. SOJA y productos a base de soja. Puede contener trazas de SEMILLAS DE SÉSAMO, LECHE, MOSTAZA, ALMENDRAS, NUECES, ALTRAMUCES.



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	Agua, masa madre 40 % (harina de TRIGO blando tipo «0», agua), harina de TRIGO blando tipo «0», harina de arroz, harina de SOJA, agua de mar microfiltrada (3%), aceite de oliva virgen extra, sal yodada, extracto de malta de CEBADA, gluten de TRIGO, levadura, harina de TRIGO fermentada, conservador: ácido sórbico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores promedio por 100 g de producto

Valor energético	1037 kJ / 245 kcal
Grasas	3,4 g
de las cuales Ácidos grasos saturados	0,8 g
Hidratos de carbono	41 g
de los cuales Azúcares	4 g
Fibra alimentaria	2,9 g
Proteínas	11 g
Sal	1,3 g



PALETIZACIÓN EPAL (80x120 cm)

BASES POR CAJA	BASES POR PAQUETE	CARTONES POR CAPA
30	2	4
TOTAL CAPAS	TAMAÑO DEL CARTÓN	PESO BRUTO DEL CARTÓN
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	8000 g
CARTONES PARA PALETAS	ALTURA DE PALETA*	PESO DE PALETA*
36	186 cm	313 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
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it