FICHE TECHNIQUE

DERNIÈRE MISE À JOUR	23/06/2023
DISTRIBUTEUR	**DIAL srl – Quelli della pizza** Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Téléphone +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.fr · info@quellidellapizza.fr TVA IT06691630963
NOM COMMERCIAL	Base Pizza Gold Roma (33 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	Pour les gourmets qui préfèrent une pizza fine mais avec un bord. Levage naturel lent et mélange de farines qui rendent la pizza plus croustillante à l’extérieur et plus souple à l’intérieur.
IMAGE DU PRODUIT	

CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	100
BOX EAN CODE	08056039880801
CODE EAN DU PAQUET	8056039881839
POIDS NET	1250 g ℮ (5 x 250)
DIAMÈTRE OU TAILLE	33 cm (± 5%)
SHELF LIFE	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 60 jours à compter de la date de production
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver au réfrigérateur à une température de 0°C / +4°C Ne pas percer l'emballage. Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. À consommer rapidement après ouverture.
EMBALLAGE	Chaque carton contient 4 enveloppes de 5 fonds de pizza chacune. 20 fonds de pizza par carton.
MODE D'EMPLOI	**CUISSON AU FOUR VENTILÉ:** Préchauffez le four à 250 ° C. Assaisonner à votre convenance. Cuire 5/6 minutes directement sur la grille du four. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie. **CUISSON AU FOUR REFRACTAIRE (suggéré):** Préchauffez le four à 350 ° C. Assaisonner à votre convenance. Cuire pendant 3/4 minutes. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie.
Étiquettes et emballage	Télécharger
ALLERGÈNES	**Céréales** contenant du **gluten** et produits dérivés. **Soja** et produits à base de soja. Peut contenir: **moutarde**.

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique du produit précuit
COHÉRENCE	Produit alvéolé et moelleux au toucher.
GOÛT	Typique de la base pour pizza : légère lorsqu'elle est froide ; après cuisson : croquante et friable.

INGRÉDIENTS	Farine de BLÉ de type "0", farine de SOJA (SANS OGM), semoule de BLÉ de blé dur re-moulue, eau, farine de riz, levain 5% (farine de BLÉ '' 00 '', eau, ferments), sel , huile de tournesol, levain (farine de BLÉ, eau, levure), conservateur: acide sorbique, arômes naturels.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	983 kJ / 235 kcal
Graisses	1,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	45 g
dont sucres	2,9 g
Protéines	9,8 g
Sel	0,42 g

PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
20	5	6
COUCHES TOTALES	**TAILLE DU CARTON**	**POIDS BRUT DU CARTON**
10	38 cm x 38 cm x 16 cm (h)	5500 g
CARTONS POUR PALETTES	**HAUTEUR DE LA PALETTE***	**POIDS DE PALETTE***
60	175 cm	355 kg

* valeur approximative

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963

Instructions pour l’élimination	Encadrer le QR code pour connaître les instructions d’élimination

L'entreprise responsable de la gestion et de la sécurité des aliments est la suivante :

FOOD CONSULTING S.r.l.
Téléphone: +39 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it