



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 Prime Plus (30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	Découvrez le plaisir d'une pizza alliant croustillance irrésistible et légèreté surprenante. Cette base artisanale est le fruit d'une pâte hydratée et travaillée avec soin, avec un long levage avec du levain, pour vous garantir une expérience gustative légère, croustillante et facilement digestible. Une touche unique ? L'utilisation d'eau de mer micro-filtrée et purifiée, qui enrichit chaque bouchée de sels minéraux précieux, rehaussant la saveur et améliorant la qualité de votre pizza.
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	122
BOX EAN CODE	08056039883659
CODE EAN DU PAQUET	8056039883666
POIDS NET	500 g e (2 x 250)
DIAMÈTRE OU TAILLE	30 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 / +8°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 5 enveloppes de 2 fonds de pizza chacune. 10 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. Peut contenir des traces de lait, soja, graines de sésame, moutarde, amandes, noix, pignons de pin.



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 tendre '0', eau, levain 40% (eau, farine de BLÉ tendre '0'), eau de mer 5%, sel iodé, huile d'olive extra vierge, conservateurs: acide sorbique, propionate de calcium; arôme naturel huile d'olive.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	1025 kj / 242 kcal
Graisses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	43 g
dont sucres	1,9 g
Fibres Alimentaires	2,3 g
Protéines	11 g
Sel	1,5 g



PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
10	2	8
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
14	40 cm x 30 cm x 12 cm (h)	3000 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
112	183 cm	361 kg

* valeur approximative



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