




FICHE TECHNIQUE

DERNIÈRE MISE À JOUR	07/02/2020
DISTRIBUTEUR	DIAL srl - Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Téléphone +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.fr · info@quellidellapizza.fr TVA IT06691630963
LIEU DE PRODUCTION	Produit et conditionné : Via delle Comunicazioni 24 - 72017 - Ostuni (BR) - ITALY
NOM COMMERCIAL	Base Pizza Prime (30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP
DESCRIPTION DU PRODUIT	Levage lent de 24 heures avec levain qui donne à la pizza, après cuisson, un bord plus accentué et la rend plus croustillante et légère.
IMAGE DU PRODUIT	

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	221
BOX EAN CODE	08056039880467
CODE EAN DU PAQUET	8056039880559
POIDS NET	690 g e (3 x 230 g)
DIAMÈTRE OU TAILLE	30 cm
DLC	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 60 jours à compter de la date de production stockés à 0 ° C / + 4 ° C
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver au réfrigérateur à une température de 0 °C/+8 °C Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur (0 °C/+ 8 °C) et consommer dans les 24 heures.
EMBALLAGE	Chaque carton contient 8 enveloppes de 3 fonds de pizza chacune. 24 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.
ALLERGÈNES	Céréales contenant du gluten et produits dérivés Le produit peut contenir du LAIT, SOJA, GRAINES DE SÉSAME.

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (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	Typique de la base pour pizza : légère lorsqu'elle est froide ; après cuisson : croquante et friable.
GOÛT	Produit alvéolé et moelleux au toucher.
INGRÉDIENTS	Farine de blé tendre '0', eau, levain 40%(eau, farine de blé tendre '0'), eau de mer 5%, sel de mer iodé, huile d'olive extra vierge, conservateurs: acide sorbique, propionate de calcium; arôme naturel huile d'olive. Il peut contenir des traces de soja , graines de sésame , lait .

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	1025 / 242 kJ / kcal
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	43 g
dont sucres	1,9 g
Les fibres	2,3 g
Protéines	11 g
Sel	1,5 g

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

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



PALETTISER		
PIÈCES PAR CARTON	PIÈCES PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
24	3	6
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
8	39 cm x 39 cm x 20 cm (h)	6200 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
48	175 cm	323 kg

* valeur approximative

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

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

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
 Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963