



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 della Magliana 884, 00148, ROMA - Italy - I
NOM COMMERCIAL	Base Pinsa Romana Tonda (30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>La Pinsa Romana se distingue car elle est croustillante à l'extérieur et souple à l'intérieur. Hydratation élevée qui octroie au produit des caractéristiques uniques comme la texture hautement aérée.</p> <p>Possibilité de cuisson même dans un four ventilé traditionnel.</p>
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	330
BOX EAN CODE	08056039881082
CODE EAN DU PAQUET	8056039881099
POIDS NET	460 g e (2 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/+4 °C Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur (0 °C/+ 4 °C) et consommer dans les 2/3 jours.
EMBALLAGE	Chaque carton contient 10 enveloppes de 2 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.
ALLERGÈNES	Céréales contenant du gluten et produits dérivés Soja et produits à base de soja

.....
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 type "0", farine de riz, farine de SOJA , eau, 5% de levure (farine de BLÉ " 00 ", eau, ferments), sel, huile de tournesol, pâte sure séchée (Farine de BLÉ , eau, levure), conservateur: acide sorbique, arômes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	833 / 199 kJ / kcal
Matières grasses	1,6 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	36 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	9,5 g
Sel	0,39 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
20	2	6
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
5	31 cm x 31 cm x 30 cm (h)	5100 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
30	165 cm	178 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