



FICHE TECHNIQUE

DERNIÈRE MISE À JOUR	14/10/2021
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
LIEU DE PRODUCTION	Produit et conditionné: Via della Magliana 884, 00148, ROMA - Italy - I
NOM COMMERCIAL	Base Pizza "La Leggera" (30x40 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP
DESCRIPTION DU PRODUIT	La pizza "scrocchia" (croustillante) au palais. La sélection scrupuleuse de Farines italiennes de haute qualité et la production complètement manuelle, donnent naissance à une pizza croustillante, souple et indéniablement la plus légère de sa catégorie.
IMAGE DU PRODUIT	

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



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	427
BOX EAN CODE	08056039882003
CODE EAN DU PAQUET	8056039882010
POIDS NET	450 g e (1 x 450 g)
DIAMÈTRE OU TAILLE	30x40 cm
DLC	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 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 20 enveloppes de 1 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	Contient : Céréales contenant du gluten. Peut contenir des traces de : soja, lait, œufs, sésame et produits à base de sésame.

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	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 "00", eau, levure mère déshydratée avec germes de BLÉ (2 %) (farine de BLÉ tendre déshydratée, levain de germes de BLÉ déshydraté 10 %, gluten de FROMENT vital, levure de bière déshydratée, enzymes) eau de mer microfiltrée (1,6 %), huile d'olive vierge extra, sel, conservateur : sorbate de potassium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	866 / 204 kJ / kcal
Matières grasses	1,6 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	39 g
dont sucres	0,5 g
Les fibres	1,2 g
Protéines	7,6 g
Sel	2,1 g

.....
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



PALETTISER		
PIÈCES PAR CARTON	PIÈCES PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
20	1	4
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
6	60 cm x 40 cm x 25 cm (h)	9500 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
24	165 cm	253 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: 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