


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
NOM COMMERCIAL	Base Pizza In Pala (60x30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	Croquante à l'extérieur et souple à l'intérieur avec présence d'un bord; parfum délicat des farines qui évoquent les souvenirs du pain de la grand-mère. Possibilité de le servir avec des garnitures mixtes, idéal pour le "GiroPizza".
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	46
BOX EAN CODE	08056039880429
CODE EAN DU PAQUET	8056039880696
POIDS NET	3000 g e (5 x 600 g)
DIAMÈTRE OU TAILLE	60x30 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 Ne pas percer l'emballage. Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. À consommer rapidement après ouverture.
EMBALLAGE	Chaque carton contient 2 enveloppes de 5 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.
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	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 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 / 235 kj / 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

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
10	5	4
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
14	60 cm x 30 cm x 11.5 cm (h)	6500 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
56	176 cm	389 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