



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 Famiglia (48 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>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.</p> <p>Possibilité de le servir avec des garnitures mixtes, idéal pour le "GiroPizza".</p>
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	49
BOX EAN CODE	08056039880078
CODE EAN DU PAQUET	8056039880719
POIDS NET	3250 g e (5 x 650 g)
DIAMÈTRE OU TAILLE	48 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 3 enveloppes de 5 fonds de pizza chacune. 15 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
15	5	2
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
10	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	10250 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
20	175 cm	230 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