




FICHE TECHNIQUE

DERNIÈRE MISE À JOUR	23/06/2023
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 Senza Glutine con Acqua di Mare (30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	BASE DE PIZZA SANS GLUTEN PRÉCUIE À L'EAU DE MER. Conditionné sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Notre fond de pizza sans gluten est croustillant, moelleux et avec une texture semblable à celle d'une pizza traditionnelle.</p> <p>Il est parfait pour ceux qui recherchent qualité et saveur authentique, sans compromis sur la légèreté et la digestibilité.</p> <p>Grâce à l'utilisation d'eau de mer ultra-microfiltrée, riche en précieux minéraux, la pâte est enrichie de saveurs naturelles qui subliment chaque bouchée. Un fond polyvalent, idéal pour créer votre pizza préférée, tout en maintenant une qualité supérieure.</p>
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	615
BOX EAN CODE	08056039883246
CODE EAN DU PAQUET	8056039883253
POIDS NET	300 g (1 x 300)
DIAMÈTRE OU TAILLE	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	À CONSOMMER JUSQU'AU: 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 10 enveloppes de 1 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.
Étiquettes et emballage	Télécharger
ALLERGÈNES	Peut contenir des traces d'ŒUFS, MOUTARDE et de SOJA.



PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique du produit précuit
COHÉRENCE	Produit alvéolé et moelleux au toucher.
GOÛT	Typique de la base pour pizza : légère lorsqu'elle est froide ; après cuisson : croquante et friable.

INGRÉDIENTS	Mélange pour produits de cuisson au four [amidon de BLÉ DÉGLUTINÉ, amidon de maïs, dextrose, sel iodé protégé (sel de potassium iodé 0,007 %), sucre, farine de sarrasin, épaississants : guar, hydroxypropyl méthylcellulose ; fibres de psyllium, amidon de riz, poudres à lever : pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium ; arôme], eau, eau de mer 3 %, huile de tournesol, levure, sucre.
--------------------	---

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	1.057 kJ / 250 kcal
Graisses	4,3 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	50,4 g
dont sucres	3,2 g
Protéines	0,9 g
Sel	2,4 g



PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
10	1	6
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
12	34 cm x 34 cm x 14 cm (h)	3500 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
72	183 cm	277 kg

* valeur approximative



**Instructions pour
l'élimination**

Encadrer le QR code pour connaître les instructions d'élimination



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