



FICHE TECHNIQUE

DERNIÈRE MISE À JOUR	15/04/2021
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 Multicereali (30 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Ce fond naît d'une pâte à levage long naturel préparée avec un mélange de farines multicéréales, de farines broyées à la pierre et de farines complètes.</p> <p>La pâte est rigoureusement étendue à la main avec l'ajout d'eau de mer microfiltrée qui garantit un apport supplémentaire de sels minéraux.</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	706
BOX EAN CODE	08056039881921
CODE EAN DU PAQUET	8056039881938
POIDS NET	460 g e (2 x 230)
DIAMÈTRE OU TAILLE	30 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 14 enveloppes de 2 fonds de pizza chacune. 28 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: 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	Mélange de farines multicéréales (farine de BLÉ tendre type "0", farine de BLÉ tendre type "1" broyée à la pierre (79 %) farine d'ÉPEAUTRE complète (6 %), farine de SEIGLE (4,7 %), farine de KAMUT complète (3,6 %), semoule remoulue de BLÉ dur (1,5 %), issues de BLÉ tendre grillé, inuline, farine de lin doré, farine d'AVOINE, farine de riz, farine de sarrasin, PÂTE ACIDE), eau, levain (5 %) (farine de FROMENT type "00", eau, ferments), eau de mer microfiltrée (1,5 %), huile de graines de tournesol, sel, conservateur : acide sorbique, arômes naturels.
--------------------	---

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	856 / 202 kJ / kcal
Matières grasses	1,6 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	39 g
dont sucres	1 g
Les fibres	1,6 g
Protéines	7,5 g
Sel	1,6 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
28	2	4
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
8	60 cm x 30 cm x 21 cm (h)	6940 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
32	183 cm	248 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