




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 "Pinsella" 25x15 cm
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Croustillante à l'extérieur et souple à l'intérieur. L'hydratation élevée de la pâte, l'utilisation de farine de riz, le levage lent et la faible teneur en huile permettent d'obtenir une pizza dont les caractéristiques de friabilité et de légèreté sont uniques.</p> <p>Possibilité de cuisson même dans un four ventilé traditionnel.</p>
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	765
BOX EAN CODE	08056039881785
CODE EAN DU PAQUET	8056039881792
POIDS NET	260 g e (2 x 130)
DIAMÈTRE OU TAILLE	25x15 cm (± 5%)
SHELF LIFE	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 60 jours à compter de la date de production
CONDITIONS DE CONSERVATION	À conserver au réfrigérateur à + 4°/+ 6°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 12 enveloppes de 2 fonds de pizza chacune. 24 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	Contient du gluten de soja et de seigle . Les ingrédients indiqués peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Peut contenir: moutarde .



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	Farine de BLÉ, levain 28,6 % (farine de BLÉ, eau, levure), eau, huile de tournesol, farine de riz, farine de SOJA, sel, produit semi-fini pour pain (levain de BLÉ en poudre, farine de BLÉ tendre type "0", levure chimique, pâte acide de SEIGLE séchée), levure, conservateurs : propionate de calcium, sorbate de potassium; farine de BLÉ malté.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	1162 kJ / 275 kcal
Graisses	3,3 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	50,9 g
dont sucres	1,9 g
Fibres Alimentaires	2,2 g
Protéines	9,2 g
Sel	1,55 g



PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
24	2	8
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
8	38 cm x 29 cm x 20 cm (h)	3620 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
64	175 cm	257 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