



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
LIEU DE PRODUCTION	Produit et conditionné: Via della Magliana 884, 00148, ROMA - Italy - I
NOM COMMERCIAL	Base Pizza "Gourmet" (25 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE PRÉCUIT EN MAP
DESCRIPTION DU PRODUIT	Le fond de pizza gourmet se distingue par son volume : souple, aéré et léger à la fois. Idéal pour mettre en valeur les ingrédients qui le garnissent, il est typiquement servi en tranches. Pâte très hydratée. Levage lent avec levain et ajout d'eau de mer microfiltrée.
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	77
BOX EAN CODE	08056039881983
CODE EAN DU PAQUET	8056039881990
POIDS NET	300 g e (1 x 300 g)
DIAMÈTRE OU TAILLE	25 cm
DLC	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 45 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 20 enveloppes de 1 fonds de pizza chacune. 20 fonds de pizza par carton.
MODE D'EMPLOI	CUISSON AU FOUR VENTILÉ (suggéré): 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. CUISSON AU FOUR REFRACTAIRE: Préchauffez le four à 350 ° C. Assaisonner à votre convenance. Cuire pendant 3/4 minutes. Cuire dans une plaque.
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 farine pour pizza (farine de BLÉ tendre type "0", levure naturelle de BLÉ tendre), eau, levain (5 %) (eau, farine de BLÉ tendre type "0"), eau de mer microfiltrée (1,6 %), sel, huile de graines de tournesol, conservateur : acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100g de produit

Énergie	895 / 211 kJ / kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	42 g
dont sucres	1 g
Les fibres	1,4 g
Protéines	6,2 g
Sel	2,1 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
20	1	2
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
10	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	6500 g
CARTONS POUR PALETTES (EPAL 80 X 120 cm)	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
20	175 cm	155 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