




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	Pala Romana Baciata (60x30cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	La “pala romana baciata” est une variante de la pizza en pala typique romaine. Elle est composée de deux couches de pâte à haute hydratation superposées et cuites ensemble, créant une consistance croquante à l’extérieur et moelleuse à l’intérieur. Après la première cuisson, séparez les deux couches (que vous trouverez déjà coupées), garnissez à votre goût, puis enfournez à nouveau pour une finition dorée et croquante.
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	872
BOX EAN CODE	08056039883673
CODE EAN DU PAQUET	8056039883680
POIDS NET	2000 g e (2 x 1000)
DIAMÈTRE OU TAILLE	60x30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	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 5 enveloppes de 2 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	Céréales contenant du gluten et produits dérivés. Soja et produits à base de soja. 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 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 kJ / 235 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



PALETTISER EPAL (80x120 cm)

FONDS DE PIZZA PAR CARTON	FONDS DE PIZZA PAR PAQUET	CARTONS PAR COUCHE
10	2	4
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	10500 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
32	191 cm	361 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