



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 Gold Plus (33 cm)
DESCRIPTION DES VENTES	PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Pour ceux qui recherchent une pizza fine, mais avec un avantage.</p> <p>Levure longue avec de la levure mère et un mélange de farines qui rendent la pizza parfumée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.</p> <p>De plus, de l'eau de mer microfiltrée et purifiée est utilisée, ce qui garantit un apport supplémentaire en sels minéraux.</p>
IMAGE DU PRODUIT	



CODE D'ÉTIQUETTE INTERNE	950
BOX EAN CODE	08056039882638
CODE EAN DU PAQUET	8056039882621
POIDS NET	795 g e (3 x 265)
DIAMÈTRE OU TAILLE	33 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 6 enveloppes de 3 fonds de pizza chacune. 18 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, eau de mer purifiée 2,2%, 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
18	3	6
COUCHES TOTALES	TAILLE DU CARTON	POIDS BRUT DU CARTON
9	40 cm x 40 cm x 20 cm (h)	5270 g
CARTONS POUR PALETTES	HAUTEUR DE LA PALETTE*	POIDS DE PALETTE*
54	195 cm	310 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