SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	23/06/2023
DISTRIBUTORE	**DIAL srl – Quelli della pizza** Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Tel 035 841 533 · Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it · info@quellidellapizza.it PARTITA IVA: IT06691630963
NOME COMMERCIALE PRODOTTO	Base Pizza/Focaccia “La Teglia” (30x40 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	La Base Focaccia 30x40 cm risulta croccante fuori e morbida dentro. L’elevata idratazione dell’impasto conferisce al prodotto un’alveolatura elevata ed estrema leggerezza.
IMMAGINE PRODOTTO	

CODICE INTERNO ETICHETTA	000044
CODICE EAN CARTONE	08056039883031
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883048
PESO NETTO	590 g ℮ (1 x 590)
DIAMETRO O DIMENSIONE	30x40 cm (± 5%)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a +0°/+4°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 14 buste con 1 basi pizza ciascuna. 14 basi pizza per cartone.
INDICAZIONI D'USO	**COTTURA IN FORNO VENTILATO (consigliato):** Preriscaldare il forno ventilato a 250°C. Farcire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti sulla griglia del forno. **COTTURA IN FORNO REFRATTARIO:** Preriscaldare il forno refrattario a 300°C terra, 200°C cielo. Farcire a piacere. Cuocere in una teglia per 5/6 minuti.
Etichette e Packaging	Scarica
ALLERGENI	**Cereali** contenenti **glutine** e prodotti derivati. Può contenere tracce di: **frutta a guscio, soia, senape, semi di sesamo, latte, uova.**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

COLORE	Tipico del prodotto precotto
CONSISTENZA	Prodotto alveolato e morbido al tatto.
GUSTO	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.

INGREDIENTI	Farina di GRANOtenero tipo “0”, acqua, lievito naturale disidratato di GRANO tenero (3%), sale, olio extra vergine di oliva (0,6%), lievito di birra, estratto di malto (ORZO, mais), semola rimacinata di GRANO duro, conservante: acido sorbico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1048 kJ / 243 kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre	1,0 g
Proteine	9,5 g
Sale	1,9 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



PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)		
BASI PIZZA PER CARTONE	**BASI PIZZA PER CONFEZIONE**	**CARTONI PER STRATO**
14	1	4
TOTALE STRATI	**MISURE IMBALLO**	**PESO LORDO CARTONE**
6	60 cm x 40 cm x 30 cm (h)	8760 g
CARTONI PER PALLET	**ALTEZZA PALLET***	**PESO PALLET***
24	195 cm	236 kg

* valore approssimativo

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

Indicazioni per lo smaltimento

Inquadrare il Qr code per poter conoscere le indicazioni di smaltimento

La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è:

FOOD CONSULTING S.r.l.
Telefono: 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it