



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	07/02/2020
DISTRIBUTORE	DIAL srl - Quelli della pizza Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Tel 035 841 533 · Fax 035 066 2233 www.quellidellapizza.it · info@quellidellapizza.it PARTITA IVA: IT06691630963
LOCALITÀ PRODUZIONE	Prodotto e confezionato in Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italy - I
NOME COMMERCIALE PRODOTTO	Base Pizza Gold Roma (33 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
DESCRIZIONE PRODOTTO	Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo. Lunga lievitazione con lievito naturale e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.
IMMAGINE PRODOTTO	

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy
Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



CODICE INTERNO ETICHETTA	100
CODICE EAN CARTONE	08056039880801
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039880818
PESO NETTO	1250 g e (5 x 250 g)
DIAMETRO O DIMENSIONE	33 cm
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione a 0°C / +4°C
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero (0°C / +4°C) e consumare entro 2/3 giorni.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 4 buste con 5 basi pizza ciascuna. 20 basi pizza per cartone.
INDICAZIONI D'USO	COTTURA IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere a 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno. COTTURA IN FORNO REFRATTARIO (consigliato): Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Soia e prodotti a base di soia

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

COLORE	Tipico del prodotto precotto
CONSISTENZA	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile.
GUSTO	Prodotto alveolato e morbido al tatto.
INGREDIENTI	Farina tipo "0" di GRANO tenero, farina di SOIA (NO OGM), semola rimacinata di GRANO duro, acqua, farina di riso, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti), sale, olio di semi di girasole, pasta acida (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), conservante: acido sorbico, aromi naturali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	983 / 235 kJ / kcal
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	2,9 g
Proteine	9,8 g
Sale	0,42 g

.....
DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963



PALLETTIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE	PEZZI PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
20	5	6
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
10	37 cm x 37 cm x 16 cm (h)	5500 g
CARTONI PER PALLET (EPAL 80 X 120 cm)	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
60	175 cm	355 kg

* valore approssimativo

La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è:

FOOD CONSULTING S.r.l.

Telefono: 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/Warehouse: Via San Giuseppe, 22 - 24060 Montello (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963