



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 Prime Plus (28 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>Scopri il piacere di una pizza che combina croccantezza irresistibile e una leggerezza sorprendente. Questa base artigianale è frutto di un impasto idratato e lavorato con cura, con una lunga lievitazione con lievito madre, per garantirti un'esperienza gustativa leggera, croccante e facilmente digeribile.</p> <p>Un tocco unico? L'uso di acqua di mare microfiltrata e purificata, che arricchisce ogni boccone con preziosi sali minerali, elevando il sapore e la qualità della tua pizza.</p>
IMMAGINE PRODOTTO	



CODICE INTERNO ETICHETTA	122
CODICE EAN CARTONE	08056039883659
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883666
PESO NETTO	500 g e (2 x 250)
DIAMETRO O DIMENSIONE	28 cm (± 5%)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C / +8°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 5 buste con 2 basi pizza ciascuna. 10 basi pizza per cartone.
INDICAZIONI D'USO	COTTURA IN FORNO VENTILATO: Forno preriscaldato a 250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 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.
Etichette e Packaging	Scarica
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. Può contenere tracce di soia, semi di sesamo, latte, senape, mandorle, noci, pinoli.



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 GRANO tenero tipo '0', acqua, lievito madre 40% (acqua, farina di GRANO tenero tipo '0'), acqua di mare 5%, sale iodato, olio extravergine di oliva, conservanti: acido sorbico, calcio propionato; aroma naturale di olio di oliva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1025 kJ / 242 kcal
Grassi	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	2,3 g
Proteine	11 g
Sale	1,5 g



PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
10	2	8
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
14	40 cm x 30 cm x 12 cm (h)	3000 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
112	183 cm	361 kg

* valore approssimativo



**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