



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 delle Comunicazioni 24 - 72017 - Ostuni (BR) - ITALY
NOME COMMERCIALE PRODOTTO	Base Pizza/Focaccia "la Teglia" (30x40 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
DESCRIZIONE PRODOTTO	Materie prime di grande qualità tra le quali semola rimacinata di grano duro e farina di grano tenero, 40% di lievito naturale e olio extravergine di oliva. Stesa e allargata a mano e lunga lievitazione. Senza strutto
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	18
CODICE EAN CARTONE	08056039881525
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039881532
PESO NETTO	600 g e (1 x 600 g)
DIAMETRO O DIMENSIONE	30x40 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 / +8°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero (0°C / +8°C) e consumare entro 1 giorno.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 10 buste con 1 basi pizza ciascuna. 10 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.
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Può contenere LATTE, SOIA, SEMI DI SESAMO.

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 di GRANO tenero tipo '0', acqua, lievito madre (40%) (farina di GRANO tenero tipo '0', acqua), semola di GRANO duro (18%), acqua di mare microfiltrata (5%), olio extravergine d'oliva (3%), lievito, sale marino iodato, conservanti: calcio propionato, acido sorbico; aroma naturale di olio di oliva.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1028 / 243 kJ / kcal
Grassi	2,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre	0,5 g
Proteine	11 g
Sale	1,6 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
10	1	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	6500 g
CARTONI PER PALLET (EPAL 80 X 120 cm)	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
36	186 cm	259 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