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 Pinsa 30x20 cm
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Esplora il gusto unico della nostra Pinsa, dove la tradizione incontra l'innovazione. Preparata con il 40% di lievito madre e impreziosita con acqua di mare microfiltrata, questa base si distingue per la sua straordinaria texture: esternamente croccante, internamente morbida. L'aggiunta di acqua di mare arricchisce ogni boccone con minerali essenziali, elevando il sapore a ogni morso. Ideale per accogliere i tuoi ingredienti preferiti, la nostra pinsa trasforma qualsiasi pasto in un'autentica delizia romana.
IMMAGINE PRODOTTO	

CODICE INTERNO ETICHETTA	210
CODICE EAN CARTONE	08056039883598
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883604
PESO NETTO	500 g ℮ (2 x 250)
DIAMETRO O DIMENSIONE	30x20 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 15 buste con 2 basi pizza ciascuna. 30 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. SOIA e prodotti a base di soia. Può contenere tracce di SEMI DI SESAMO, LATTE, SENAPE, MANDORLE, NOCI, LUPINO.

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	Acqua, lievito madre 40% (farina di GRANO tenero tipo ‘0’, acqua), farina di GRANO tenero tipo ‘0’, farina di riso, farina di SOIA, acqua di mare microfiltrata (3%), olio extravergine di oliva, sale iodato, estratto di malto di ORZO, glutine di FRUMENTO, lievito, farina di FRUMENTO fermentata, conservante: acido sorbico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1037 kJ / 245 kcal
Grassi	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	11 g
Sale	1,3 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**
30	2	4
TOTALE STRATI	**MISURE IMBALLO**	**PESO LORDO CARTONE**
9	60 cm x 40 cm x 19 cm (h)	8000 g
CARTONI PER PALLET	**ALTEZZA PALLET***	**PESO PALLET***
36	186 cm	313 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