




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	Focaccia Romana (28X39 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Scopri la nostra base Focaccia Romana, un capolavoro artigianale che esalta la tradizione culinaria romana. Realizzata con un impasto ad alta idratazione, naturalmente maturato e steso a mano, offre una sofficità e una croccantezza ancora più incredibili grazie alla sua struttura più alveolata. Perfetta anche per essere tagliata e farcita a piacere, è l'ideale per creare pizze gourmet o deliziosi tranci farciti.
IMMAGINE PRODOTTO	



CODICE INTERNO ETICHETTA	455
CODICE EAN CARTONE	08056039883857
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883840
PESO NETTO	800 g e (1 x 800)
DIAMETRO O DIMENSIONE	28x39 (± 5%)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 45 giorni dalla data di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 16 buste con 1 basi pizza ciascuna. 16 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: senape .



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", 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 kJ / 235 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



PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
16	1	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
6	61 cm x 41 cm x 27 cm (h)	13300 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
24	177 cm	345 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