

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	14/10/2021
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 (30 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>La Pinsa è croccante fuori e morbida dentro. Impasto con elevata idratazione, che conferisce al prodotto un'elevata alveolatura e leggerezza.</p> <p>Possibilità di cuocerla anche nel forno tradizionale ventilato.</p>
IMMAGINE PRODOTTO	

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



CODICE INTERNO ETICHETTA	507
CODICE EAN CARTONE	08056039882539
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039882522
PESO NETTO	480 g e (2 x 240 g)
DIAMETRO O DIMENSIONE	30 cm
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a +4°/+6°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 12 buste con 2 basi pizza ciascuna. 24 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	Contiene glutine soia segale . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze. Può contenere: senape .

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



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 frumento , lievito madre 28,6%(farina di frumento , acqua, lievito di birra), acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di soia , sale, semilavorato per pane (lievito madre di frumento in polvere, farina di grano tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di segale essiccata), lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di frumento maltata.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1162 / 275 kJ / kcal
Grassi	3,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	50,9 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	2,2 g
Proteine	9,2 g
Sale	1,55 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

PEZZI PER CARTONE	PEZZI PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
24	2	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
9	60 cm x 33 cm x 20.5 cm (h)	6260 g
CARTONI PER PALLET (EPAL 80 X 120 cm)	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
36	199.5 cm	251 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: 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