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 Senza Glutine con Acqua di Mare (30cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	BASE PER PIZZA PRECOTTA SENZA GLUTINE CON ACQUA DI MARE. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	La nostra base pizza senza glutine è croccante, soffice e con una texture simile a quella di una pizza tradizionale. È perfetta per chi cerca qualità e gusto autentico, senza compromettere leggerezza e digeribilità. Grazie all’utilizzo di acqua di mare ultra microfiltrata, ricca di preziosi sali minerali, l’impasto si arricchisce di sapori naturali che esaltano ogni morso. Una base versatile, perfetta per creare la tua pizza preferita, mantenendo sempre alta la qualità.
IMMAGINE PRODOTTO	

CODICE INTERNO ETICHETTA	615
CODICE EAN CARTONE	08056039883246
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883253
PESO NETTO	300 g (1 x 300)
DIAMETRO O DIMENSIONE	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI ENTRO: 60 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 10 buste con 1 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	Può contenere tracce di UOVA, SENAPE e SOIA.

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	Mix per prodotti da forno [amido di FRUMENTO DEGLUTINATO, amido di mais, destrosio, sale iodato protetto (sale iodato di potassio 0,007%), zucchero, farina di grano saraceno, addensanti: guar, idrossipropilmetilcellulosa; fibra di psyllium, amido di riso, agenti lievitanti: sodio pirofosfato, sodio bicarbonato; aroma], acqua, acqua di mare 3%, olio di semi di girasole, lievito, zucchero.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1.057 kJ / 250 kcal
Grassi	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	50,4 g
di cui zuccheri	3,2 g
Proteine	0,9 g
Sale	2,4 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**
10	1	6
TOTALE STRATI	**MISURE IMBALLO**	**PESO LORDO CARTONE**
12	34 cm x 34 cm x 14 cm (h)	3500 g
CARTONI PER PALLET	**ALTEZZA PALLET***	**PESO PALLET***
72	183 cm	277 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.
Tel. 035 302156 · www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it