



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	15/04/2021
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
LOCALITÀ PRODUZIONE	Prodotto e confezionato in Via della Magliana, 884, CAP 00148 ROMA - Italy - I
NOME COMMERCIALE PRODOTTO	Flatbread "Lingua Romana" 25x15 cm
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
DESCRIZIONE PRODOTTO	Impasto sottile, fragrante fuori e morbido dentro. Profumo delicato delle farine che rievoca i vecchi ricordi del pane della nonna.
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	765
CODICE EAN CARTONE	08056039881785
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039881792
PESO NETTO	240 g e (2 x 120 g)
DIAMETRO O DIMENSIONE	25x15 cm (10x6 inch)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni dalla data di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C / +4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero (0°C / +4°C) e consumare entro 2/3 giorni.
CONFEZIONAMENTO	Ogni cartone contiene 26 buste con 2 basi pizza ciascuna. 52 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	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Soia e prodotti a base di soia

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 tipo "0" di GRANO tenero, 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 / 235 kJ / 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

.....
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
52	2	6
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
5	31 cm x 31 cm x 30 cm (h)	6740 g
CARTONI PER PALLET (EPAL 80 X 120 cm)	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
30	165 cm	228 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