

## **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 "Pinsella" 25x15 cm

DENOMINAZIONE DI **VENDITA** 

PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.

DESCRIZIONE **PRODOTTO** 

Croccante fuori e morbido dentro.

L'elevata idratazione dell'impasto, l'utilizzo di farina di riso, la lunga lievitazione e il basso contenuto di olio permettono di ottenere una pizza con caratteristiche uniche di friabilità e leggerezza.

Possibilità di cuocere anche nel forno tradizionale ventilato.

**IMMAGINE PRODOTTO** 





CODICE INTERNO ETICHETTA	765
CODICE EAN CARTONE	08056039881785
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039881792
PESO NETTO	260 g $\Theta$ (2 x 130)
DIAMETRO O DIMENSIONE	25x15 cm (± 5%)
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 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	Contiene <b>glutine</b> , <b>soia</b> e <b>segale</b> . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze. Può contenere: <b>senape</b> .



## 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 FRUMENTO, lievito madre 28,6%( farina di FRUMENTO, acqua, lievito), 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, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di FRUMENTO maltata.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto			
Energia	1162 kJ / 275 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		



PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)			
BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO	
24	2	8	
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE	
8	38 cm x 29 cm x 20 cm (h)	3620 g	
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*	
64	175 cm	257 kg	

<sup>\*</sup> 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.

Tel. 035 302156  $\cdot$  www.studiofoodconsulting.it  $\cdot$  info@studiofoodconsulting.it