



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	Base Pizza "Gourmet" (25 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>La base pizza gourmet si contraddistingue per il suo volume. È soffice, alveolata e leggera allo stesso tempo. Ideale per risaltare gli ingredienti con cui è guarnita, viene servita tipicamente a spicchi.</p> <p>Impasto molto idratato. Lunga lievitazione con lievito madre e con aggiunta di acqua di mare microfiltrata.</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	77
CODICE EAN CARTONE	08056039881983
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039881990
PESO NETTO	300 g e (1 x 300 g)
DIAMETRO O DIMENSIONE	25 cm
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 45 giorni dalla data di produzione a 0°C / +4°C
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 20 buste con 1 basi pizza ciascuna. 20 basi pizza per cartone.
INDICAZIONI D'USO	<p>COTTURA IN FORNO VENTILATO (consigliato):</p> <p>Preriscaldare il forno ventilato a 250°C. Farcire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti sulla griglia del forno.</p> <p>COTTURA IN FORNO REFRATTARIO:</p> <p>Preriscaldare il forno refrattario a 300°C terra, 200°C cielo. Farcire a piacere. Cuocere in una teglia per 5/6 minuti.</p>
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	Miscela di farina per pizza (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito naturale di GRANO tenero), acqua, lievito madre (5%) (acqua, farina di GRANO tenero tipo "0"), acqua di mare microfiltrata (1.6%), sale, olio di semi di girasole, conservante: acido ascorbico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	895 / 211 kJ / kcal
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	1,4 g
Proteine	6,2 g
Sale	2,1 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
20	1	2
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
10	50 cm x 50 cm x 16 cm (h)	6500 g
CARTONI PER PALLET (EPAL 80 X 120 cm)	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
20	175 cm	155 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