




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	Pala Romana Baciata (60x30cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	La “pala romana baciata” è una variante della pizza in pala tipica romana. È composta da due strati di impasto ad alta idratazione sovrapposti e cotti insieme, creando una consistenza croccante all'esterno e soffice all'interno. Dopo la prima cottura, separa i due strati (che troverai già tagliati), farcisci a piacere e poi inforna nuovamente per una finitura dorata e croccante.
IMMAGINE PRODOTTO	



CODICE INTERNO ETICHETTA	872
CODICE EAN CARTONE	08056039883673
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039883680
PESO NETTO	2000 g e (2 x 1000)
DIAMETRO O DIMENSIONE	60x30 cm (\pm 5%)
SHELF LIFE	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE 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 5 buste con 2 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	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. Soia e prodotti a base di soia. Può contenere: senape .



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 GRANO tenero tipo "0", 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 kJ / 235 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



PALLETTIZZAZIONE EPAL (80x120 cm)

BASI PIZZA PER CARTONE	BASI PIZZA PER CONFEZIONE	CARTONI PER STRATO
10	2	4
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
8	61 cm x 31 cm x 22 cm (h)	10500 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
32	191 cm	361 kg

* 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.
Telefono: 035 302156

www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it