




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 Gold Plus (33 cm)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>Per chi cerca una pizza sottile, ma con presenza di bordo.</p> <p>Lunga lievitazione con lievito madre e un mix di farine che rendono la pizza fragrante fuori e morbida dentro.</p> <p>Inoltre viene utilizzata acqua di mare microfiltrata e purificata, che garantisce un apporto aggiuntivo di sali minerali.</p>
IMMAGINE PRODOTTO	



CODICE INTERNO ETICHETTA	950
CODICE EAN CARTONE	08056039882638
CODICE EAN CONFEZIONE	8056039882621
PESO NETTO	795 g e (3 x 265)
DIAMETRO O DIMENSIONE	33 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 6 buste con 3 basi pizza ciascuna. 18 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 glutine, soia e segale . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze. 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 frumento , lievito madre 28,6%(farina di frumento , acqua, lievito), acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, acqua di mare purificata 2,2%, 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
18	3	6
TOTALE STRATI	MISURE IMBALLO	PESO LORDO CARTONE
9	40 cm x 40 cm x 20 cm (h)	5270 g
CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET*	PESO PALLET*
54	195 cm	310 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