



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	Base pizza senza glutine
INGREDIENTI	Amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali,(psyllum, inulina), pasta acida(mais), farina di teff rosso, farina di lenticchie, olio extravergine di oliva , sale, lievito fresco, addensante: guar, malto, addensante E 464.
PESO NETTO DIMENSIONI	230 GR CIRCA DIAMETRO 29 CM
PEZZI PER CONFEZIONE	2 pezzi per busta , 7 buste per cartone
IMBALLO	Ogni base pizza è inserita in sacchetti a mano, successivamente inserita in cartoni misura 40*30*30, n. cartoni per pallet 48. Prodotto fragile
DESCRIZIONE PROCESSO	La base nasce da una pallina di pasta, la lievitazione e la lavorazione sono processi svolti manualmente.
ASPETTO DEL PRODOTTO	Base pizza circolare con spessore circa di 2 cm, consumare previa cottura.
ATMOSFERA	Prodotto surgelato, consumare entro la data di scadenza
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperature - 18, non esporre ai raggi solari, non far subire sbalzi termici per non compromettere la durata
SHELF LIFE	1 anno
VALORI NUTRIZIONALI	210 K/ cal, 872,4K J per 100 gr di prodotto. Proteine 0.6 gr, Grassi 3.2 gr, Carboidrati 42.9 gr, di cui zuccheri 3.8 gr. ,sale 0.02 gr.
OGM FREE	In riferimento al regolamento CE del Parlamento europeo e del Consiglio n .1829/2003 pubblicato il 18/10/2003 in materia di alimenti e mangimi geneticamente modificati si dichiara che gli ingredienti o gli additivi utilizzati nel prodotto non contengono OGM
LOTTO	Lotto: data di produzione(L)
UTILIZZO CONSIGLIATO	Prelevare dal congelatore e se possibile attendere 5/10 min, successivamente farcire a piacere e cuocere per 7/8 minuti

