



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 |
| | |