



**ALIMENTARE
FRESCO**
PANE E DERIVATI

PIZZA IN PALA "MEZZO METRO" 50X28 PZ.5



**CODICE
11887**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto da forno ottenuto dalla miscelazione di diverse farine, acqua, sale, lievito e olio, lasciato lievitare, steso a mano e precotto.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO tenero tipo "1", farina di GRANO tenero integrale, farina di GRANO duro integrale (varietà timilia-tumminia), acqua, lievito naturale in polvere, lievito di birra, olio extravergine di oliva, olio di semi vari (olio di semi di SOIA e olio di semi di girasole), sale.

Allergeni: GLUTINE, SOIA e derivati.

Possibile contaminazione: LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO e derivati.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 40 giorni ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

UTILIZZO

Farcire a piacere la base pizza e cucinare in forno statico a 280/300°C, sulla griglia senza carta forno per 4/6 minuti.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it