



ALIMENTARE
GELO
PANIFICATI SURGELATI

PALLINE PIZZA CLASSICA GELO G.250X10



CODICE
13898

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pallina di impasto surgelato da 250 g per pizza classica con pasta madre. L'impasto è crudo, non lievitato, da scongelare, lievitare, stendere, farcire e cuocere.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e non UE (Canada, Stati Uniti).

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00", Acqua, Pasta Madre (Farina di GRANO tenero, Acqua) 3%, Olio Extra vergine di Oliva, Sale, Lievito di birra, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero, enzimi: alfa-amilasi e emicellulasi.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere: SESAMO, LATTE, SENAPE, LUPINO e SOIA.

SHELF LIFE

Conservare ad una temperatura di -18°C fino a 12 mesi (8 mesi alla consegna).

UTILIZZO

In frigorifero: deporre le palline in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e posizionare in frigo a 0/+4° per 24/48/72 ore.

Temperatura ambiente: deporre le palline in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e far scongelare a temperatura ambiente per 10 ore.



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