



ALIMENTARE  
GELO

PANIFICATI SURGELATI

# PALLINE PIZZA FARRO GELOG.250X10



**CODICE**  
**13899**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pallina di impasto surgelato da 250 g per pizza con farina di farro integrale 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, farina di GRANO farro 18,5%, pasta madre (farina di GRANO tenero, acqua) 3%, olio extravergine 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](http://www.marchispa.it)