



ALIMENTARE
GELO

PANIFICATI SURGELATI

BASE PIZZA PALA CM58X29 GELO G.700X11

CODICE
13690



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base per pizza e focaccia alla pala (58x29 cm) parzialmente cotta e surgelata. Ottenuta da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 24 ore prima della lavorazione finale. Stesa a mano.

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, acqua, olio extravergine di oliva, pasta madre (farina di GRANO tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero. Sfarinata con semola di GRANO duro. 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). Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore prima di essere cotto.

UTILIZZO

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.), condire con sale grosso, olio, sale o a piacimento. In forno ventilato: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In forno statico: preriscaldare il forno a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato.



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