



ALIMENTARE
GELO

PANIFICATI SURGELATI

PALLINE PIZZA 7CEREALI GELO G.250X10

CODICE
13900



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pallina di impasto surgelato da 250 g per pizza ai 7 cereali 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" 45%, acqua, farina di GRANO farro integrale 6,5%, pasta madre fresca 3,4% (farina di GRANO tenero, acqua), farina di segale integrale 3,2%, farina d'avena tostata 3,2%, olio extravergine di oliva, farina di cereali tostati (FRUMENTO, ORZO maltato) 1,5%, farina di mais 1,4%, farina di riso 1,4%, semi di miglio 1,4%, semi di SESAMO 1,4%, semi di girasole 1,4%, semi di lino 1,4%, lievito di birra, sale marino, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero.

Allergeni: GLUTINE e SESAMO. Può contenere: 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