



ALIMENTARE  
GELO  
PANIFICATI SURGELATI

# BASE PIZZA SENZA GLUTINE GR.170X10



**CODICE**  
**12425**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base per pizza, lievitata naturalmente e cotta su pietra. Diametro 27 cm.  
Prodotto preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

## INGREDIENTI

Farina di riso, amido di mais, acqua, fecola di patate, amido di riso, farina di mais, sciroppo di glucosio, lievito, addensante: idrossipropilmetilcellulosa, olio extra vergine di oliva 1,5%, olio di semi di girasole, fibra vegetale (psillio), sale iodato (sale, ioduro di potassio), destrosio, proteine di SOIA, acidificanti: acido tartarico, acido citrico.

Allergeni: SOIA. Può contenere tracce di SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato; mantenere in frigo e utilizzare entro 2 giorni.

## UTILIZZO

Estrarre la base dalla pellicola, condire e infornare all'interno della teglia.



*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)