



**ALIMENTARE  
GELO**

PANE SURGELATO

# PIZZA IN PALA "1/2 METRO " GR.560X5



**GASPARINI**  
conoscenza dal 1921



**CODICE  
12857**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Base pizza romana pala 50x28 gelo.

## **INGREDIENTI**

Farina di grano tenero tipo 2, Acqua, Olio di oliva extra vergine, Lievito Madre, Sale, Farina di malto d'orzo, Farina di soia.

\*\*\* GLUTINE, SOIA.

## **SHELF LIFE:**

6 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

## **UTILIZZO**

Può essere scongelata (è meglio toglierlo dalla confezione per evitare schiacciamenti) e usata direttamente, oppure fatta croccantizzare in forno preriscaldato a 220/250 °c per 3/5 minuti.

Si procede con la farcitura e viene quindi messo in forno a 220/250°C per circa 5'.