

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. F55

(12 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.3 del 04.10.17

<b>Categoria:</b>	<b>BASE FOCACCIA PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	8056098850043
Codice EAN 128:	(01)8056098850043(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	6 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	24 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 4 BUSTE DA 3 PEZZI CADAUNA
Aliquota Iva:	4%
UM:	CARTONE



Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, , acqua, farina di **GRANO** tenero tipo 2, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di malto d'**ORZO**, olio extra vergine d'oliva.

### Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	28 x 55 cm
Peso nominale:	1200 g
Modalità di conservazione:	-18 °C
Modalità di trasporto:	-18 °C
Uso:	professionale
Shelf life:	12 mesi
Note:	non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

### Valori nutrizionali per 100 g

Energia	268 Kcal
Grassi	4,98 g
di cui saturi	0,56 g
Carboidrati	47,0 g
di cui zuccheri	4,65 g
Proteine	8,05 g
Fibra alimentare	1,5 g
Sale	0,66 g

### Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,4 mt
Altezza:	0,3 mt
Volume:	0,072 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	14,4 Kg
Peso lordo:	15,4 Kg

Il presente prodotto non è "derivato" o "ottenuto" da OGM. L'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente qualsiasi variazione in merito alla presente dichiarazione. Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.

### ISTRUZIONI COTTURA FOCACCE

In caso di forno con pietra refrattaria, far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350° C. Infornare direttamente sulla pietra e far cuocere per 4/5 minuti, tenendo cura di ruotare il prodotto a metà cottura. Il prodotto è cotto quando presenta un colore dorato.

A piacimento versare un filo d'olio extra vergine d'oliva dopo la cottura.

In caso di forno termo-ventilato, far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Nel frattempo portare a temperatura il forno a 250° C e far cuocere per circa 5/6 minuti.

Firma per Approvazione