

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Art. PR30

(30 pezzi per cartone)

**PRO PIZZA**  
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.1 del 13.04.18

<b>Categoria:</b>	<b>PIZZA ALLA ROMANA 580 PRECOTTA E SURGELATA</b>
Codice EAN:	08056098851118
Codice EAN 128:	(01)08056098851118(15)aammgg(10)mmgg
Pallettizzazione:	3 STRATI PER PALLET
Cartoni per pallet:	48 CARTONI SU EPAL 80 x 120 cm
Imballo:	CARTONE CON 6 BUSTE DA 5 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, fiocchi di patate (patate, estratto di curcuma), mix di farine grani antichi (farina di **GRANO** duro integrale Senatore Cappelli, farina di **GRANO** duro integrale KHORASAN, farina di **FARRO** monococco integrale, farina di **GRANO** tenero integrale solina), sale, lievito madre, farina di malto d'**ORZO**.

### Specifiche articolo:

Dimensione nominale:	18 x 28 cm
Peso nominale:	220 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	266 Kcal
Grassi	4,30 g
di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	46,54 g
di cui zuccheri	4,93 g
Proteine	9,29 g
Fibra alimentare	1,8 g
Sale	0,66 g

### Specifiche cartone:

Larghezza:	0,6 mt
Profondità:	0,3 mt
Altezza:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt <sup>3</sup>
Peso netto:	6,6 Kg
Peso lordo:	7,2 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 DI COTTURA (es. Margherita)

#### FORNO REFRATTARIO:

DECONGELARE IL PRODOTTO-TEMPERATURA FORNO 330°/350°C -PLATEA 10%,CIELO 90%-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI- CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA PIETRA-RUOTARE A META' COTTURA.

#### FORNO ELETTROVENTILATO:

DECONGELARE IL PRODOTTO - TEMPERATURA MASSIMA (250/280)-VELOCITA' VENTOLA MEDIO/BASSA-TEMPO DI COTTURA 3/4 MINUTI - CONDIRE LA BASE CON POMODORO E MOZZARELLA FRESCA ASCIUTTA E INFORNARE DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO.

Firma per Approvazione