

SINCE

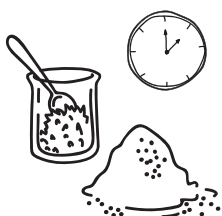
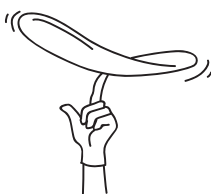
2009

QUELLI DELLA PIZZA

STESA DA NOI, FARCITA DA TE

FRIABILE,
MORBIDA E
LEGGERA

la Leggera

Lunga Lievitazione
con lievito madreImpasto steso e
allargato a manoCon l'aggiunta di
acqua di mare

COTTURA IN FORNO VENTILATO:

Forno preriscaldato a 250°C.

Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti
direttamente sulla griglia del forno. (NO TEGLIA)

COTTURA IN FORNO REFRATTARIO:

Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra
a 150°C. Guarnire a piacere.

Cuocere per 3/4 minuti.

PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre essiccato con germe di GRANO (2%) (farina essiccata di GRANO tenero, pasta madre essiccata di germe di GRANO 10%, glutine vitale di FRUMENTO, lievito di birra secco, enzimi), acqua di mare microfiltrata 1.6%, olio extravergine d'oliva, sale, conservante: sorbato di potassio.

Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, UOVA, SESAMO e PRODOTTI A BASE DI SESAMO.

Da consumare preferibilmente entro il: si rimanda alla data impressa sulla confezione.**Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro le 24 ore.**Distribuito in esclusiva da:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.it**Prodotto e confezionato nello stabilimento di:** Via della Magliana, 884 - 00148 Roma - ITALYBUSTA 07 >PET/LOPE EVOH<
RACCOLTA
INDIFFERENZIATACARTA >PAP 20<
RACCOLTA
CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

cod. 427
30x40 cm
450 g e

8 056039 882010

Valori nutrizionali medi	per 100 g
ENERGIA	866 kJ/204 kcal
GRASSI	1,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	39 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE	1,2 g
PROTEINE	7,6 g
SALE	1,7 g