

SINCE

2009



QUELLI DELLA PIZZA

STESA DA NOI, FARCITA DA TE




**CROCCANTE
FUORI E
SOFFICE
DENTRO**

BASE PIZZA

Gourmet



*Lunga Lievitazione
con lievito madre*



*Stesa e
allargata a mano*



*Con 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: Miscela di farina per pizza (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito naturale di GRANO tenero), acqua, lievito madre (5%) (acqua, farina di GRANO tenero tipo "0"), acqua di mare microfiltrata (1.6%), sale, olio di semi di girasole, conservante: acido ascorbico.

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 - ITALY



BUSTA 07 >PET/LDPE EVOHS-<
**RACCOLTA
INDIFFERENZIATA**

Verifica le disposizioni
del tuo comune



**cod. 77
dm. 25 cm
300 g e**



VALORI NUTRIZIONALI	per 100 g
ENERGIA	895 kJ/ 211 kcal
GRASSI TOTALI	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	42 g
di cui zuccheri	1 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	6,2 g
SALE	2,1 g

