

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 GRAND tenero tipo "0", lievito naturale di GRAND tenero), acqua, lievito madre (5%) (acqua, farina di GRAND 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 72 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/DPF 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

