



BASE PIZZA / PIZZA BASE

Pinsella



**IMPASTO AD
ELEVATA IDRATAZIONE**

**HIGH HYDRATION
DOUGH**

PÂTE HYDRATÉE

**STESA
ALLARGATA A MANO**

**EVERY DOUGH IS
KNEADED BY HAND**

PÂTE ÉTIRÉE À LA MAIN

**LUNGA LIEVITAZIONE
CON LIEVITO MADRE**

**LONG LEAVENING
WITH SOURDOUGH**

**POUSSE LENTE AVEC LEVURE
MÈRE NATURELLE**

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

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, lievito madre 28,6% (farina di FRUMENTO, acqua, lievito di birra), acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di SOIA, sale, semilavorato per pane (lievito madre di FRUMENTO in polvere, farina di GRANO tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di SEGALE essiccata), lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di FRUMENTO maltata. Può contenere: SENAPE. **Da consumare preferibilmente entro:** si rimanda alla data impressa sulla confezione. **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +4°C e +6°C. Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare in tempi brevi. **Indicazioni d'uso:** preriscaldare il forno a 250°C/300°C. Guarnire a piacere, cuocere per 3/5 minuti direttamente sulla griglia del forno. Non cuocere sulla teglia. **Distribuito da:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

EN **OVEN-BAKED PRODUCT WITH LONG NATURAL LEAVENING.**
Pre-baked pizza base. Packaged in a protective atmosphere.

Ingredienti: WHEAT flour, sourdough starter 28,6% (WHEAT flour, water, brewer's yeast), water, sunflower oil, rice flour, SOYA flour, salt, semi-processed bread mix (powdered WHEAT sourdough starter, type "0" common WHEAT flour, powdered yeast, dried RYE sourdough), brewer's yeast, preservatives: calcium propionate, potassium sorbate; malted WHEAT flour. May contain: MUSTARD. **Best before:** see date printed on the packaging. **Storage conditions:** Store in the fridge at a temperature between +4°C and +6°C. Do not pierce the packaging. Once opened, keep refrigerated and consume shortly after opening. **Instructions for use:** pre-heat the oven to 250°C/300°C. Add toppings as desired. Bake for 3/5 minutes directly on the oven rack. Do not bake on oven tray. **Distributed by:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

FR **PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE.**
Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.

Ingredienti: Farine de blé, levain 28,6 % (farine de blé, eau, levure de bière), eau, huile de tournesol, farine de riz, farine de soja, sel, produit semi-fini pour pain (levain de blé en poudre, farine de blé tendre type «0», levure chimique, pâte acide de seigle séchée), levure de bière, conservateurs : propionate de calcium, sorbate de potassium ; farine de blé malté. Peut contenir : MOUTARDE. **A consommer de préférence avant le :** voir la date imprimée sur l'emballage. **Conditions de conservation :** Conserver au réfrigérateur à une température de +4 °C / +6 °C. Ne pas percer l'emballage. Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. **Mode d'emploi :** Préchauffez le four à 250°C/300°C. Assaisonnez à votre convenance. Cuire 3/5 minutes directement sur la grille du four. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie. **Distributeur :** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE	1162 kJ / 275 kcal
GRASSI - FAT - GRAISSSES	3,3 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated dont acides gras saturés	0,3 g
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES	50,9 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres	1,9 g
FIBRE - FIBER - FIBRES	2,2 g
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES	9,2 g
SALE - SALT - SEL	1,55 g



cod. 765
25x15 cm
260 g e (2 x 130 g)

