

CON FARINA
MACINATA A PIETRA
E FARINE INTEGRALI

WITH STONE-GROUND
FLOURS AND
WHOLE WHEAT
FLOURS

SINCE 2009
QUELLI DELLA PIZZA
STESA DA NOI, FARCITA DA TE

AVEC DES FARINES
REMOULUES
SUR PIERRE ET
FARINES COMPLÈTES

MIT STEIN
GEMAHLENES MEHL
UND VOLLKORNMEHL

MultiCereali



**LUNGA LIEVITAZIONE CON
LIEVITO MADRE**

**LONG LEAVENING
WITH SOURDOUGH**

**POUSSE LENTE AVEC LEVURE
MÈRE NATURELLE**

**LANGE GEHZEIT
MIT SAUERTEIG**



**STESA E ALLARGATA
A MANO**

**EVERY DOUGH IS
KNEADED BY HAND**

PÂTE ÉTIRÉE À LA MAIN

VON HAND GEZOGEN



**CON L'AGGIUNTA DI
ACQUA DI MARE**

**WITH THE ADDITION
OF SEA WATER**

**AVEC L'AJOUT
D'EAU DE MER**

**TEIG MIT ZUSATZ
VON MEERWASSER**

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

Ingredienti: Mix farine multicereali [farina di GRANO tenero "0", farina di GRANO tenero "1" macinata a pietra (79%), farina di FARRO integrale (6%), farina di SEGALE (4,7%), farina di KAMUT integrale (3,6%), semola rimacinata di GRANO duro (1,5%), cruschetto di GRANO tenero tostato, inulina, farina di lino dorato, farina di AVENA, farina di riso, farina di grano saraceno, PASTA ACIDA] acqua, lievito madre (5%) (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti), acqua di mare microfiltrata (1,5%), olio di semi di girasole, sale, conservante: acido sorbico; aromi naturali. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. **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 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 Scarlatti, 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.**

Ingredients: Mixture of multigrain flours (Type "0" common WHEAT flour, stone-ground Type "1" common WHEAT flour (79%), wholegrain SPELT flour (6%), RYE flour (4,7%), wholegrain KAMUT flour (3,6%), re-milled durum WHEAT flour (1,5%), toasted common WHEAT residue, inulin, golden flax flour, OATMEAL, rice flour, buckwheat flour, SORGOUGH], water, culture yeast (5%) (Type "00" WHEAT flour, water, yeasts), microfiltered sea water (1,5%), sunflower oil, salt, preservative: sorbic acid, natural flavorings. It may contain traces of: SOYBEANS and MUSTARD. **Best before:** see date printed on the packaging. **Storage conditions:** Store in the fridge at a temperature between +0°C and +4°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 Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

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

Ingédients : Mélange de farines multicéréales [farine de BLÉ tendre type "0", farine de BLÉ tendre type "1" broyée à la pierre (79 %) farine d'ÉPEAUTRE complète (6 %), farine de SEIGLE (4,7 %), farine de KAMUT complète (3,6 %), semoule remoulue de BLÉ dur (1,5 %), issues de BLÉ tendre grillé, inuline, farine de lin doré, farine d'AVOINE, farine de riz, farine de sarrasin, SOJA ACIDE], eau, levain (5 %) (farine de FROMENT type "00", eau, ferments), eau de mer microfiltrée (1,5 %), huile de graines de tournesol, sel, conservateur : acide sorbique, arômes naturels. Peut contenir des traces de : SOJA et MOUTARDE. **A consommer de préférence avant le :** voir la date imprimée sur l'emballage. **Conditions de conservation :** Conserver au réfrigérateur à une température de +0 °C / +4 °C. Ne pas percer l'emballage. Une fois que le conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. À consommer rapidement après ouverture. **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. **Distribué par :** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

DE **OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT.
Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.**

Zutaten: Mehrkornmehlmischung [WEICHWEIZENmehl Typ „0“, steingemahlens WEICHWEIZENmehl Typ „1“ (79 %), DINKELvollkornmehl (6 %), ROGGENmehl (4,7 %), KAMUT-Vollkornmehl (3,6 %), hartWEIZENDunst (1,5 %), geröstete weichWEIZENkleie, Inulin, leindottermehl, HAFERmehl, Reismehl, Buchweizenmehl, SAUERTEIG], Wasser, SAUERTEIGstarter (5 %) [WEIZENmehl Typ „00“, Wasser, Kulturen], mikrofiliertes Meerwasser (1,5 %), Sonnenblumenkernöl, Salz, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, natürliche Aromen. Kann Spuren von SENF und SOJABÖHNEN enthalten. **Mindestens haltbar bis:** Siehe Aufdruck auf der Verpackung. **Aufbewahrungsart:** Aufbewahrung im Kühlschrank bei 4 °C / + 6 °C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren. **Gebrauchsanweisung:** Backofen auf 250°C/300°C vorheizen. Nach Belieben belegen. 3/5 Minuten direkt auf dem Rost backen. Zum Backen nicht das Backblech verwenden. **Vertrieb durch:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidellapizza.com

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR POUR DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO	100 g
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE	856 kJ/ 202 kcal
GRASSI - FAT - GRAISSES - FETT	1,6 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE GLUCIDES - KOHLENHYDRATE	39 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres - davon Zucker	1,0 g
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE	1,6 g
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWIEISS	7,5 g
SALE - SALT - SEL - SALZ	1,6 g



cod. 706
460 g e (2 x 230 g)

