





PÂTE HYDRATÉE
STARK HYDRATISERTER TEIG
MASA CON ALTA HIDRATACIÓN
DEIG MED HØY HYDRERING
HOGE HYDRATATIE



PÂTE ÉTIRÉE À LA MAIN
VON HAND GEZOGEN
ESTIRADA Y AGRANDADA A MANO
TRYKKET UT FOR HÅND
MET DE HAND GEVORMD



POUSSE LENTE AVEC LEVURE MÈRE NATURELLE
LANGE GEHEIT MIT SAUERTEIG
LARGA FERMENTACIÓN CON LEVADURA MADRE
LANG HEVING MED SURDEIG
LANGE RIJZING MET ZURDESEM

Valori nutrizionali medi per - Average nutritional values per Valeurs nutritionnelles moyennes pour - Durchschnittliche Nährwerte pro Valores nutricionales medias por - Närringsinnehåll per Gemiddelde voedingswaarden per	100 g
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE ENERGIE - ENERGIA - ENERGI - ENERGIE	1162 kJ / 275 kcal
GRASSI - FAT - GRAISSES FETT - GRASAS - FETT - VETTEN	3,3 g
di cui acidi grassi saturati - of which saturates dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren de los cuales saturados - hvorav mettede fettsyrer waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO - KARBONHYDRATER - WOOLHYDRATEN	50,9 g
di cui zuccheri - of which sugars - dont sucres davon Zucker - de los cuales azúcares hvorav sukkerarter - waarvan suikers	1,9 g
FIBRE - FIBER - FIBRES - BALLASTSTOFFE FIBRA ALIMENTARIA - KOSTFIBER - VEZEL	2,2 g
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES EIWEISS - PROTEÍNAS - PROTEIN - EIWITTEN	9,2 g
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - SALT - ZOUT	1,55 g



cod. 507 | dm. 30 cm
480 g e (2 x 240 g)



17. 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 d'olio di SEGALE essiccata), lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere: SENNAP. **Condizioni 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/500°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.queilledapizza.com

18. OVEN-BAKED PRODUCT WITH LONG NATURAL LEAVENING.
Pre-baked pizza base. Packaged in a protective atmosphere.
Ingredients: 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 drye 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/500°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.queilledapizza.com

19. PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE.
Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.
Ingredients: Farine de BLE, levain 28,6 % (farine de BLE, eau, levure de bière), eau, huile de tournesol, farine de riz, farine de SOJA, sel, produit semi-fini pour pain (levain de BLE en poudre, farine de BLE tendre type "0", levure chimique, pâte d'huile de SEIGLE séchée), levure de bière, conservateurs : propionate de calcium, sorbate de potassium ; farine de BLE 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. A consommer rapidement après ouverture. **Mode d'emploi :** Préchauffez le four à 250°C/500°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.queilledapizza.com

20. OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHEIT.
Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Zutaten: WEIZENmehl, Sauerteig 28,6% (WEIZENmehl, Wasser, Bierhefe), Wasser, Sonnenblumenöl, Reismehl, SOJAMEHL, Salz, Brotzubereitung (WEIZENsauerteigpulver, WEIZENmehl, Typ "0" Backpulver, getrockneter ROGGENsauerteig), Bierhefe, Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Kaliumsorbat, WEIZENmalzmehl. Kann Spuren von SENF enthalten. **Mindestens halten:** Siehe Aufdruck auf der Verpackung. **Aufbewehrungsart:** Aufbewahrung im Kühlschrank. **Verzehr:** Nach Belieben belegen. 3/5 Minuten direkt auf dem Rost backen. Zum Backen nicht auf Backblech verwenden. **Vertrieb durch:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilledapizza.com

21. PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL.
Base precocinada para pizza. Envasada en atmósfera protectora.
Ingredientes: Harina de TRIGO, levadura natural 28,6%, harina de TRIGO, agua, levadura de cerveza, aceite de semillas de girasol, agua, harina de arroz, harina de SOJA, sal, semilaborado para pan (levadura natural de TRIGO en polvo, harina de TRIGO blanda tipo "0", levadura en polvo, masa madre de CENTENO seco), levadura de cerveza, conservantes: propionato de calcio, sorbato de potasio; harina de TRIGO maltado. Puede contener: MOSTAZA. **Consumir preferentemente antes de:** ver la fecha impresa en el envase. **Modo de conservación:** conservar en el frigorífico a una temperatura entre +4°C / +6°C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo. **Instrucciones:** Calentar durante 3/5 minutos directamente en la parrilla del horno, evitando usar la bandeja del horno. **Distribuido por:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilledapizza.com

22. OVNSPRODUKT MED LANG NATURLIG HEVING.
Forstekt pizzabunn. Pakket i beskyttende atmosfære.
Ingredienser: Hvetemel, modergjær 28,6 % (hvetemel, vann, elgjær), vann, solskedolje, rismel, soyamel, salt, halvfabrikat til brød (hvetemelgjærpulver, type "0" mykt hvetemel, bakepulver, tørket rugeseteig), elgjær, konserveringsmidler: kalsiumpropionat, kaliumsorbat, maltet hvetemel. Kan inneholde: SENNAP. **Best før:** se dato på pakning. **Hvordan oppbevares:** Oppbevares i kjøleskap ved en temperatur mellom 4 ° C og + 6 ° C. **Bruksanvisning:** Pizzabunnen er klar til bruk bare legg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/500 ° C i ca. 3/5 minutter. **Distribuert av:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilledapizza.com

23. STEENOVEN PRODUCT MET LANG, NATUURLIJK RIJSPROCES.
Voorgebakken pizzabodem. Verpakt onder beschermende atmosfeer.
Ingrediënten: TARWEBloem, zuurdesem 28,6% (TARWEBloem, water, biergist, water, zonnemolie, rijstbloem, SOJabloem, zout, halffabrikaat voor brood (TARWEBloem-desem, zonnemolie, rijstbloem, SOJabloem, zout, halffabrikaat voor brood (TARWEBloem-desem). In poedervorm, zachte TARWEBloem type "0", bakpoeder, gedroogde ROGGEzuurdesem). Kan biergist, conserveermiddelen: calciumpropionaat, kaliumsorbaat; gemoute TARWEBloem. MOET ERD bevatten. Ten minste houdbaar tot: zie de datum op de verpakking. **Beoorlijzer:** bewaren in de koelkast bij een temperatuur tussen +4°C en +6°C. De verpakking niet doorboren. Na openen in de koelkast bewaren en zo spoedig mogelijk consumeren. **Bekinstuctie:** de oven voorverwarmen op 250°C/500°C. Naar believen beleggen, dan 3/5 minuten rechtstreeks op het rooster bakken. Niet op een bakplaat bakken. **Gedistribueerd door:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scariatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilledapizza.com

   