

Base Teglia 30x40 (ATM)



08056039883031

Da consumare preferibilmente entro il:
Best before:

Codice prodotto: 044
Peso: 8,260g (14 pezzi x 590g) e

Lotto:

Conservare tra 0 °C e +4 °C.
Store between 0 °C and + 4° C

DIAL Srl "Quelli della pizza" - Via Scarfatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilidellapizza.com



VEGAN



QUELLI DELLA PIZZA

START FROM THE BASE

SINCE 2009



100%
MADE IN ITALY

La Teglia

BASE PIZZA / PIZZA BASE / FOND DE PIZZA / PIZZABÖDEN

CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

With extra virgin olive oil

Avec de l'huile d'olive
extra vierge

Mit nativem
Olivenöl extra

STESA E ALLARGATA A MANO

Every dough is
kneaded by hand

Pâte étirée à la main

Von Hand gezogen

CON LIEVITO NATURALE

With natural yeast

Avec du levain
naturel

Mit natürlicher
Hefe

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

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale disidratato di GRANO tenero (3%), sale, olio extra vergine di oliva (0,6%), lievito di birra, estratto di malto (ORZO, mais), semola rimacinata di GRANO duro, conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LATTE, UOVA. **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. **Distribuito da:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIA - www.uellidellapizza.com

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

Ingredients: Soft WHEAT flour type "0", water, dehydrated natural WHEAT yeast (3%), salt, extra virgin olive oil (0,6%), brewer's yeast, malt extract (BARLEY, corn), durum WHEAT semolina, preservative: sorbic acid. It may contain traces of: NUTS, SOYBEANS, MUSTARD, SESAME SEEDS, MILK, EGGS. **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. **Distributed by:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.uellidellapizza.com

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

Ingédients: Farine de BLÉ tendre de type « 0 », eau, levure naturelle déshydratée de BLÉ tendre (3%), sel, huile d'olive extra vierge (0,6%), levure de bière, extrait de malt (ORGE, maïs), semoule remoulue de BLÉ dur, conservateur: acide sorbique. Peut contenir des traces de: FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, LAIT, ŒUFS. **À 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. **Distribué par:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIE - www.uellidellapizza.com

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

Zutaten: WeichWEIZENmehl „Typ 0“, Wasser, getrocknete natürliche weichWEIZENhefe (3%), Salz, natives Olivenöl extra (0,6%), Bierhefe, Malzextrakt (GERSTE, Mais), gemahlenes hartWEIZENgriess, Konservierungsmittel: Sorbinsäure. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTE, SOJA, SENF, SESAMSAMEN, MILCH, EIERN enthalten. **Mindestens haltbar bis:** Siehe Aufdruck auf der Verpackung. **Aufbewahrungsart:** Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0 °C / + 4 °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 backen. **Vertrieb durch:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIEN - www.uellidellapizza.com

Valori nutrizionali medi per Average nutritional values per Valeurs nutritionnelles moyennes pour Durchschnittliche Nährwerte pro	100 g
Energia - Energy - Énergie - Energie	1048 kJ/ 247 kcal
Grassi - Fat - Graisses - Fett	1,5 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate	48 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres - davon Zucker	1,0 g
Proteine - Protein - Protéines - Eiweiß	9,5 g
Sale - Salt - Sel - Salz	1,9 g



cod. 44 | 30x40 cm
590 g e



8 056039 883048



La Teglia

BASE PIZZA / PIZZA BASE / FOND DE PIZZA / PIZZABÖDEN

CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

With extra virgin olive oil

Avec de l'huile d'olive extra vierge

Mit nativem Olivenöl extra

STESA E ALLARGATA A MANO

Every dough is kneaded by hand

Pâte étirée à la main

Von Hand gezogen

CON LIEVITO NATURALE

With natural yeast

Avec du levain naturel

Mit natürlicher Hefe

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

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale disidratato di GRANO tenero (3%), sale, olio extra vergine di oliva (0,6%), lievito di birra, estratto di malto (0,02%), mais, semola rimacinata di GRANO duro, conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LATTE, UOVA. **Da consumare preferibilmente entro 60** giorni rimando 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:** preiscaldare il forno a 250°C/500°C. Guarnire a piacere, cuocere per 3/5 minuti. **Distribuito da:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarfatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIA - www.queilidellapizza.com

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

Ingredienti: Soft WHEAT flour type "0", water, dehydrated natural WHEAT yeast (3%), salt, extra virgin olive oil (0,6%), brewer's yeast, malt extract (0,02%), corn, durum WHEAT semolina, preservative: sorbic acid. It may contain traces of: NUTS, SOYBEANS, MUSTARD, SESAME SEEDS, MILK, EGGS. **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/500°C. Add toppings as desired. Bake for 3/5 minutes. **Distributed by:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarfatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.queilidellapizza.com

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

Ingredienti: Farine de BLE tendre de type « 0 », eau, levure naturelle déshydratée de BLE tendre (3%), sel, huile d'olive extra vierge (0,6%), levure de bière, extrait de malt (0,02%), maïs, semoule remoulée de BLE dur, conservateur : acide sorbique. Peut contenir des traces de : FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE, GRaines DE SESAME, LAIT, ŒUFS. **A consommer de préférence avant 60** jours à partir de la date imprimée sur l'emballage. **Conditions de conservation:** Conserver au réfrigérateur à une température de +0°C à +4°C. Ne pas percer l'emballage. Une fois que la conditionnement est ouvert, conserver au réfrigérateur. A consommer rapidement après ouverture. **Mode d'emploi:** Préchauffer le four à 250°C/500°C. Assaisonner à votre convenance. Cuire 3/5 minutes. **Distribué par :** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarfatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIE - www.queilidellapizza.com

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

Zutaten: Weizenmehl (Typ 0), Wasser, getrocknete natürliche Weizenhefe (3%), Salz, natives Olivenöl extra (0,6%), Bierhefe, Malzextrakt (0,02%), Mais, gemahlene Hartweizengläse, Konservierungsmittel: Sorbinsäure. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTE, SOJA, SENF, SESAMSAMEN, MILCH, EIERN enthalten. **Mindestens haltbar bis:** Siehe Aufdruck auf der Verpackung. **Aufbewahrungsart:** Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C + 4°C. Die Verpackung nicht mit Lötlisen versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verbrauchen. **Gebrauchsanweisung:** Backofen auf 250°C/500°C vorheizen. Nach Belieben belegen. 3/5 Minuten backen. **Vertrieb durch:** DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarfatti, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIEN - www.queilidellapizza.com

Valori nutrizionali medi per Average nutritional values per Moyennes nutritionnelles moyennes pour Deutscheschische Nährwertangaben	100 g
Energia - Energy - Energie	1048 kJ/247 kcal
Grassi - Fat - Grasses - Fett	1,5 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate	48 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres - Zuckern	1,8 g
Proteine - Protein - Protéines - Eiweiß	5,5 g
Sale - Salt - Sel - Salz	1,9 g



cod. 44 | 30x40 cm
590 g e



