



COD. 110 - BASE "72 ORE" DM 32 ATM

PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE.

Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva.

OVEN-BAKED PRODUCT WITH LONG NATURAL LEAVENING.

Pre-baked pizza base. Packaged in a protective atmosphere.

Conservare tra - Store at: 0 /+4°C

Da consumare preferibilmente entro il / Best before:

Lotto / Batch:

4.480 g e (16 x 280 g)

Distribuito da / Distributed by:

DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scarlatti, 26 20124 Milano (MI) - ITALY

www.quellidellapizza.com



Box: PAP20

Raccolta carta e cartone

Paper and cardboard collection



08056039884090



100% VEGAN

100%
MADE IN ITALY

Settantadue ore 72

BASE PIZZA / PIZZA BASE / FOND DE PIZZA
PIZZABÖDEN / BASE PARA PIZZA**IT** PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionato in atmosfera protettiva.

Ingredienti: acqua, farina di GRANO tenero tipo 1, farina di GRANO tenero tipo "0", coadiuvante (farina di GRANO tenero tipo "0", emulsionante: lecitina di girasole, farina di GRANO maltato, destrosio), farina di fiocchi di ORZO, sale, olio di oliva, crusca di GRANO tenero, lievito secco, aromi naturali, conservanti: sorbato di potassio, propionato di calcio. Può contenere tracce di: SENAPE, SOIA, LATTE, SEMI DI SESAMO e SOLFITI. **Da consumarsi 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.

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

Ingredients: water, soft WHEAT flour type 1, soft WHEAT flour type "0", processing aid (soft WHEAT flour type "0", emulsifier: sunflower lecithin, malted WHEAT flour, dextrose), BARLEY flakes flour, salt, olive oil, WHEAT bran, dry yeast, natural flavourings, preservatives: potassium sorbate, calcium propionate. May contain traces of: MUSTARD, SOYBEANS, MILK, SESAME SEEDS and SULPHITES. **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.

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

Ingédients : eau, farine de BLÉ tendre type 1, farine de BLÉ tendre type "0", auxiliaire technologique (farine de BLÉ tendre type "0", émulsifiant : lécithine de tournesol, farine de BLÉ malté, dextrose), farine de flocons d'ORGE, sel, huile d'olive, son de BLÉ tendre, levure sèche, arômes naturels, conservateurs: sorbate de potassium, propionate de calcium. Peut contenir des traces de : MOUTARDE, SOJA, LAIT, GRAINES DE SÉSAME et SULFITES. **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. Assaisonner à votre convenance. Cuire 3/5 minutes directement sur la grille du four. Ne cuisinez pas sur une plaque à pâtisserie.

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

Zutaten: Wasser, WeichWEIZENmehl Typ 1, WeichWEIZENmehl Typ "0", Verarbeitungshilfsstoff (WeichWEIZENmehl Typ "0", Emulgator: Sonnenblumenlecithin, MALZWEIZENmehl, Dextrose), GERSTENflockenmehl, Salz, Olivenöl, WeichWEIZENkleie, Trockenhefe, natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Calciumpropionat. Kann Spuren von: SENF, SOJABOHNEN, MILCH, SESAMSAMEN und SULPHITE 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 direkt auf dem Rost backen. Zum Backen nicht das Backblech verwenden.

ES PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocinada para pizza. Envasado en atmósfera protectora.

Ingredientes: agua, harina de TRIGO blando tipo 1, harina de TRIGO blando tipo "0", coadyuvante tecnológico (harina de TRIGO blando tipo "0", emulgente: lecitina de girasol, harina de TRIGO maltado, dextrosa), harina de copos de CEBADA, sal, aceite de oliva, salvado de TRIGO blando, levadura seca, aromas naturales, conservadores: sorbato potásico, propionato cálcico. Puede contener trazas de: MOSTAZA, SOJA, LECHE, GRANOS DE SÉSAMO y SULFITOS. **Consumir preferentemente antes del:** ver la fecha impresa en el envase. **Modo de conservación:** conservar en el frigorífico a una temperatura entre 0 °C / +4 °C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir a corto plazo. **Instrucciones de uso:** precalentar el horno a 250°C/300°C. Condimentar con los ingredientes deseados. Cocinar durante 3/5 minutos directamente en la parrilla del horno, evitando usar las bandejas del horno.

START
FROM
THE
BASE

Distribuito da / Distributed by / Distribué par / Vertrieb durch / Distribuido por:

DIAL srl "Quelli della Pizza" - Via Scartati, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALIA - www.quellidellapizza.com

Valori nutrizionali medi per - Average nutritional values per - Valeurs nutritionnelles moyennes pour - Durchschnittliche Nährwerte pro - Valores nutricionales medios por	100 g
Energia - Energy - Énergie - Energie - Valor Energético	858 kJ/ 205 kcal
Grassi - Fat - Matières grasses - Fett - Grasas	0,6 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren de las cuales saturadas	0,1 g
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate - Hidratos De Carbono	41 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres - davon Zucker - de los cuales azúcares	0,5 g
Fibre - Fibre - Fibres Alimentaires - Ballaststoffe - Fibra Alimentaria	2,5 g
Proteine - Protein - Protéines - Eiweiß - Proteínas	7,6 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal	1,2 g

cod. 110 | dm. 32 cm
560 g e (2 x 280 g)

