



COD. 725 - FOCACCIA ROMANA 28X39 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:

9.600 g e (12x 800 g)

Distribuito da / Distributed by:

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

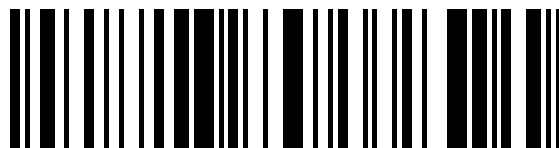
www.quellidellapizza.com



Box: PAP20

Raccolta carta e cartone

Paper and cardboard collection



08056039884069

COD. 725 - FOCACCIA ROMANA 28X39 ATM

PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza precotta. Confezionata in atmosfera protettiva. Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", farina di SOIA (NO OGM), semola rimacinata di GRANO duro, acqua, farina di riso, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti), sale, olio di semi di girasole, pasta acida (farina di FRUMENTO, acqua, lievito), conservante: acido sorbico, aromi naturali. Può contenere tracce di: SENAPE. **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. **OVEN-BAKED PRODUCT WITH LONG NATURAL LEAVENING. Pre-baked pizza base. Packaged in a protective atmosphere. Ingredients:** Type "0" soft WHEAT flour, SOYBEAN flour (NON GMO), re-milled durum WHEAT semolina, water, rice flour, sourdough 5% (type "00" WHEAT flour, water, enzymes), salt, sunflower oil, sourdough (WHEAT flour, water, yeast), preservative: sorbic acid, natural flavours. It may contain traces of: MUSTARD. **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. **PRODUIT DE BOULANGERIE AVEC POUSSE LENTE. Base pour pizza précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice. Ingrédients:** Farine de BLÉ tendre de type « 0 », farine de SOJA (SANS OGM), semoule de BLÉ dur remoulue, eau, farine de riz, levain 5 % (farine de BLÉ de type « 00 », eau, ferments), sel, huile de tournesol, levain (farine de BLÉ, eau, levure), conservateur : acide sorbique, arômes naturels. Il peut contenir des traces de MOUTARDE. **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.

Valori nutrizionali per - Average nutritional values per - Valeurs nutritionnelles moyennes pour

100 g

ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE

983 kJ/ 235 kcal

GRASSI - FAT - GRAISSES

1,8 g

di cui acidi grassi saturi - of which saturates - dont acides gras saturés

0,3 g

CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES

45 g

di cui zuccheri - of which sugars - dont sucres

2,9 g

PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES

9,8 g

SALE - SALT - SEL

0,42 g



Distribuito da /
Distributed by /
Distribué par:
DIAL srl "Quelli della
Pizza"
Via Scarlatti, 26
20124 Milano (MI) -
ITALIA
quellidellapizza.com

800 g (1 x 800g) e

Da consumare preferibilmente
entro / Best before / À consommer de
préférence avant le:

Lotto / Batch:



