

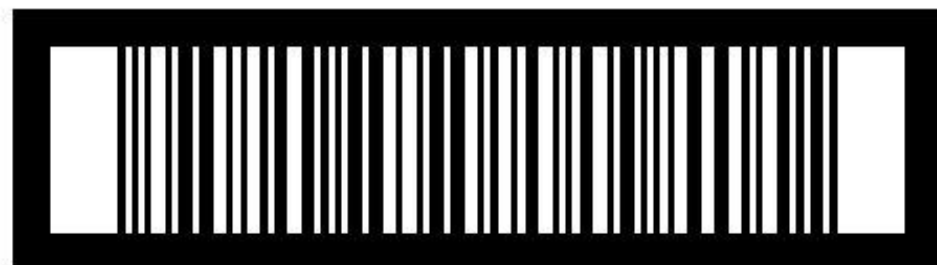


PINSELLA 25x15 cod.765

Conservare in frigorifero a +4/+6 C.
Keep in the fridge at +4/+6 C.

Lotto:

Da consumarsi i pref. entro:



0 805603 988178 5



100% VEGAN



QUELLI DELLA PIZZA

START FROM THE BASE

SINCE 2009



100%
MADE IN ITALY

Pinsella

BASE PIZZA / PIZZA BASE / FOND DE PIZZA / PIZZABÖDEN

IMPASTO AD ELEVATA IDRATAZIONE

High hydration dough
Pâte hydratée
Stark hydratisierter
Teig

STESA E ALLARGATA A MANO

Every dough is
kneaded by hand
Pâte étirée à la main
Von Hand gezogen

LUNGA LIEVITAZIONE CON LIEVITO MADRE

Long leavening
with sourdough
Pousse lente avec levure
mère naturelle
Lange Gehzeit mit Sauerteig

IT 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), 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 acida di SEGALE essiccata), lievito, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di FRUMENTO maltata. Può contenere: SENAPE. **Da consumare preferibilmente entro:** si rimanda alla data impressa sulla confezione. **Modalità 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/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) - ITALIA - www.quellidellapizza.com

EN 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, 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 RYE sourdough), 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/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 précuite. Conditionnée sous atmosphère protectrice.

Ingédients : Farine de BLÉ, levain 28,6 % (farine de BLÉ, eau, levure), eau, huile de tournesol, farine de riz, farine de SOJA, sel, produit semi-fini pour pain (levain de BLÉ en poudre, farine de BLÉ tendre type «0», levure chimique, pâte acide de SEIGLE séchée), levure, conservateurs : propionate de calcium, sorbate de potassium ; farine de BLÉ malté. **À 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. 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) - ITALIE - www.quellidellapizza.com

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

Zutaten: WEIZENmehl, Sauerteig 28,6% (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Wasser, Sonnenblumenkernöl, Reismehl, SOJAmehl, Salz, Brotzubereitung (WEIZENsauerteigpulver, WEIZENmehl Typ „0“, Backpulver, getrockneter ROGGENsauerteig), Hefe, Konservierungsstoffe: Calciumpropionat, Kaliumsorbat; WEIZENmalzmehl. Kann Spuren von SENF 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) - ITALIEN - www.quellidellapizza.com

Valori nutrizionali medi per - Average nutritional values per Valeurs nutritionnelles moyennes pour - Durchschnittliche Nährwerte pro	100 g
Energia - Energy - Énergie - Energie	1162 kJ/ 275 kcal
Grassi - Fat - Graisses - Fett	3,3 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate	50,9 g
di cui zuccheri - of which sugars dont sucres - davon Zucker	1,9 g
Fibre - Fibre - Fibres Alimentaires - Ballaststoffe	2,2 g
Proteine - Protein - Protéines - Eiweiß	9,2 g
Sale - Salt - Sel - Salz	1,55 g



cod. 765 | 25x15 cm

260 g e (2 x 130 g)



8 056039 881792

