



COD. 845 - BASE VESUVIO DM 30 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 (16x 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



8056039883307



Vesuvio

BASE PIZZA / PIZZA BASE

IMPASTO AD ELEVATA IDRATAZIONE
High hydration dough

STESA E ALLARGATA A MANO
Every dough is kneaded by hand

LUNGA LIEVITAZIONE CON LIEVITO MADRE
Long leavening with sourdough



100%
MADE IN ITALY



100%
VEGAN



WITH SEA
WATER





Päte hydratée
Stark hydratisierter Teig
Masa con alta hidratación
Deig med høy hydrering
Høge hydratatie
Mycket återfuktande deg
Meget fugtigende dej
Erittáin kosteuttava taikina



Pâte étirée à la main
Von Hand gezogen
Estrada y agrandada a mano
Trykket ut for hånd
Met de hand gevormd
Utbakad för hand
Älstat i hånden
Käsin leivottu



Pousse lente avec levure mère naturelle
Lange Gehzeit mit Sauerteig
Larga fermentación con levadura madre
Lang heving med surdeig
Lange rijzing met zuurdessem
Lång jäsnning med surdej
Langtidshævning med Surdej
Juureen leivottu, pitkä kohotusaika

Valori nutrizionali medi per - Average nutritional values per Värdens näringsmedels genomsnitt per - Durchschnittliche Nährwerte pro Välören näringsmedels medel per - Näringensmedel per - Gemiddelde voedingswaarden per Näringsvärde per - Näringensinhold per - Ravennetsätiti per	100 g
Energia - Energy - Energie - Energie - Valor Energético - Energi - Energie - Energi - Energia	983 kJ/ 235 kcal
Grassi - Fat - Graisses - Fett - Grasas - Fett - Vetten - Fett - Fett - Raava	1,8 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren de los cuales ácidos grasos saturados - hvorav mettede fettsyrer waarvan verzadigde vetzuren - waarvan mettate fettsyres Jotta tyydyttyä raavaa	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrate - Glúcidos - Kohlenhydrate - Hidratos De Carbono Karbohydrater Koolhydraat - Kolhydrat - Kolhydrat - Hiidhydraatti	45 g
di cui zuccheri - of which sugars - dont sucres dawn Zucker - de los cuales azúcares hvorav sukkerarter - waarvan suikers - waarvan sockerarter - Heref sukkerarter Jotta sokerista	2,9 g
Proteine - Protein - Protéines - Eiweiß - Proteínas - Protein - Eiwitten - Protein - Protein - Proteini	9,8 g
Sale - Salt - Sel - Salz - Sal - Salt - Zout - Salt - Salt - Suola	0,92 g

Distribuito da / Distributed by / Distribué par / Vertriebt durch / Distribuido por / Distribuert av /
Gedistribueerd door / Distribueras av / Distribueres af / Jäkelu:
DIAL srl "Quelli della PIZZA" - Via Scartati, 26 - 20124 Milano (MI) - ITALY - www.quellidelapizza.com

cod. 845 | dm. 30 cm
560 g e (2 x 280 g)



11 PRODOTTO DA FORNO A LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE. Base per pizza protetta. Confezionata in atmosfera protettiva.

Leggenda: Farina di GRANO tenero tipo "00", farina di SOIA (NON OGM), semola macinata di SEMOLA dura, acqua, lievito di birra, lievito madre 5% (farina di FRUMENTO "00", acqua, fermenti), acqua di mare miscelata (5% sale, olio di semi di girasole, pasta acida (farina di FRUMENTO acido, lievito), conservante: acido sorbico, aceto naturale). Può contenere tracce di: SEMPE. Da consumare preferibilmente entro il 30 gennaio alla data impressa sulla confezione. Modalità di conservazione: conservare in frigorifero a una 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. Indicazione di assicelazione: il forno a 250°C/200°C. Guarnire a piacere, cuocere per 3/5 minuti direttamente sulla griglia del forno. Non cuocere sulla teglia.

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

Leggenda: Type "00" soft WHEAT flour, SOYBEAN flour (NON OGM), no-milled durum WHEAT semolina, water, rice flour, sourdough 5% (type "00" WHEAT flour, water, enzymes), mixed salt water (5% salt, sunflower oil, sunflower (NON OGM) flour, water, yeast, preservative: sorbic acid, natural vinegar). May contain traces of: MUSTARD. 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. Indication for use: pre-heat the oven to 250°C/200°C. Add toppings as desired. Bake for 3/5 minutes directly on the oven rack. Do not bake on any tray.

13 PRODUIT DE SOULÈVÉRIE AVEC POUSSÉE LENTE. Base pour pizza protégée. Confectionnée sous atmosphère protectrice.

Leggenda: Farine de BLÉ tendre de type « 00 », farine de SOJA (NON OGM), semola de BLÉ dur moulue, eau, levure de pain (levain 5 % (farine de BLÉ de type « 00 », eau, ferment), eau de mer mélangée (5 % sel, huile de tournesol, levain (farine de BLÉ, eau, levain), conservateur acide sorbique, vinaigre naturel). Peut contenir des traces de: MOUTARDE. À consommer de préférence avant 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. À consommer rapidement après ouverture. Mode d'emploi: Préchauffez le four à 250°C/200°C. Associer à votre convenance. Cuiser 3/5 minutes directement sur la grille du four. Ne cuire pas sur une plaque à pizza.

14 OVENPRODUCT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackene Pizzateigbasis. Verpackt unter beschermten Atmosphäre.

Leggenda: Zieken: WEIZENMEEL type "00", SOJAMEEL (NIEKE OGM), doppelt gemalene HARTE WEIZENMEEL, Wasser, Hefe, Sauertig 5%, MEEL-ZIEWEL type "00", Water, Ferment, mengselvatten Meerzout (5% NaCl), Zonnebloemolie, Sauertig (WEIZENMEEL, Water, Hefe), Konserveingrediënt: Sorbitaanzure, natuurlijk Azijn. Kan sporen bevatten van MOSTERD. Ten minste twee maanden na de verpakking. Bewaarwijze: bewaren in de koelkast bij een temperatuur tussen 0°C en +4°C. Na het openen van de verpakking, bewaar het baksel in de koelkast. Gebruiksaanwijzing: Bakken op 250°C/200°C, vertikal. Na het bakken bakken, dan 3/5 minuten direct op het rooster. Zum Backen nicht das Backblech verwenden.

15 PRODUCTO DE HORNO DE LARGA FERMENTACIÓN NATURAL. Base precocida para pizza. Envasada en atmósfera protectora.

Leggenda: Harina de TRIGO blanda tipo "00", harina de SOJA (NON OGM), semola refinada de TRIGO duro, agua, levadura de pan, levadura madre 5% (harina de TRIGO "00", agua, fermento), agua de mar depurada (5% sal, aceite de girasol, masa ácida (harina de TRIGO tipo levadura), conservante: ácido sorbico, sabores naturales). Puede contener trazas de MOSTAZA. Consumir preferentemente antes de ver la fecha impresa en el envase. Modo de conservación: conservar en el frigorífico a una temperatura entre 0°C y +4°C. No perforar el envase. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en tiempos breves. Instrucciones de uso: precalentar el horno a 250°C/200°C. Fermentar con los ingredientes deseados. Cocinar durante 3/5 minutos directamente en la parrilla del horno, evitando usar las bandejas del horno.

16 OVENPRODUCT MET LANGS NATUURLIG HEVING. Forårst pizzabunad. Pakket i beskyttende atmosfære.

Leggenda: Type « 00 » HVEITMEI, SOJAMEI (NIEKE OGM), finmalt semulagge av durum (HARTE) vete, risemel, surdeig 5% (HVEITMEI type « 00 », vann, gjær, sjøsalt (5% salt, solsikkekjølje, surdeig (HVEITMEI, vann, gjær), konserveringsmiddel: sorbitinsyre, naturlig azinne. Kan inneholde MUSTERD. Best før: se dato på pakningen. Oppbevar kjøleskapskjølt ved temperatur mellom 0°C og +4°C. Ikke perforer pakken. Når pakken er åpen, oppbevares i kjøleskapskjølt og konsumeres raskt. Bruksanvisning: Pizzabunaden settes på trer, brenn loygg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/200 °C i ca. 3/5 minutter.

17 STENOVEN PRODUCT MET LANG, NATUURLIK BLEVPROCES. Vorgebackene pizzabunad. Verpackt unter beschermten Atmosphäre.

Leggenda: Blann type "00" van zachte TARWE, SOJA-blenn (NIEKE OGM), fmgemalen garmemel van durum (HARTE) vete, risemel, surdeig 5% (HVEITMEI type « 00 », vann, gjær, sjøsalt (5% salt, solsikkekjølje, surdeig (HVEITMEI, vann, gjær), konserveringsmiddel: sorbitinsyre, naturlig azinne. Kan inneholde MUSTERD. Best før: se dato på pakningen. Oppbevar kjøleskapskjølt ved temperatur mellom 0°C og +4°C. Ikke perforer pakken. Når pakken er åpen, oppbevares i kjøleskapskjølt og konsumeres raskt. Bruksanvisning: Pizzabunaden settes på trer, brenn loygg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/200 °C i ca. 3/5 minutter.

18 FÖRBJÄCKAD PIZZABUNAD. Förfärdig pizzabunad. Packad i skyddande atmosfär.

Leggenda: VETEMEL type "00", SOJAMEI (NIEKE OGM), ostet fmgemalen durum (HARTE) vete, risemel, surdeig 5% (VETEMEL type "00", vann, gjær, sjøsalt (5% salt, solsikkekjølje, surdeig (VETEMEL, vann, gjær), konserveringsmiddel: sorbitinsyre, naturlig azinne. Kan inneholde MUSTERD. Best før: se dato på pakningen. Oppbevar kjøleskapskjølt ved temperatur mellom 0°C og +4°C. Ikke perforer pakken. Når den er åpen, oppbevares i kjøleskapskjølt og konsumeres raskt. Bruksanvisning: Forvare bunaden på trer, brenn loygg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/200 °C i ca. 3/5 minutter.

19 OVENPRODUCT MET LANG NATUURLIG HEVING. Forårst pizzabunad. Pakket i beskyttende atmosfære.

Leggenda: HVEITMEI type "00", SOJAMEI, durumHVEITMEI, vete, risemel, surdeig 5% (HVEITMEI type "00", vand, maiskveikvæði, risemel, havsalt (5% salt, solsikkekjølje, surdeig (HVEITMEI, vand, gjær), konserveringsmiddel: sorbitinsyre, naturlig azinne. Kan inneholde MUSTERD. Best før: se dato på pakningen. Oppbevar kjøleskapskjølt ved temperatur mellom 0°C og +4°C. Ikke perforer pakken. Når den er åpen, oppbevares i kjøleskapskjølt og konsumeres raskt. Bruksanvisning: Forvare bunaden på trer, brenn loygg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/200 °C i ca. 3/5 minutter.

20 ESIPÄISTETTY PIZZAPÄIJÄ. Pitkään koholettu painattunut. Pakattu suojaan.

Leggenda: VETEMELI (0-typpi), SOJAVAUHO (NIEKE-typpi), uudelleen jauhettu durum (HARTE) vete, risemel, surdeig 5% (VETEMELI type "00", vete, maiskveikvæði, risemel, havsalt (5% salt, solsikkekjølje, surdeig (VETEMELI, vete, gjær), konserveringsmiddel: sorbitinsyre, naturlig azinne. Kan inneholde MUSTERD. Best før: se dato på pakningen. Oppbevar kjøleskapskjølt ved temperatur mellom 0°C og +4°C. Ikke perforer pakken. Når den er åpen, oppbevares i kjøleskapskjølt og konsumeres raskt. Bruksanvisning: Forvare bunaden på trer, brenn loygg på ønsket topping, og stek i pizzaovn på 250/200 °C i ca. 3/5 minutter.

