

Fond de Pizza Ø22cm

Réf : 13133

Fournisseur : PATAPIZZ

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 6 sachets de 4 pièces	Carton de 2.880 kg

Liste des ingrédients	semoule de blé dur broyée : UE et hors UE, eau, sel : zone méditerranéenne, levure : UE, conservateur : sorbate de potassium, huile d'olive extra vierge : UE. Produit obtenu par pétrissage des ingrédients, mise en forme, levée. Étalement à la main (saupoudrage de farine de riz), cuisson au four sur pierre réfractaire, refroidissement par air pulsé, conditionnement sous atmosphère protectrice d'azote et de dioxyde de carbone dans un rapport 50/50 et stockage à des températures de réfrigération (0°C - +4°C) ou de congélation (-18°C/-20°C)	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Produit fait à la main et cuit sur pierre Dimension : Ø 22cm Poids : 125gr	
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : soja, moutarde	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler le produit à température ambiante pendant environ 15 minutes, assaisonner et cuire au four préchauffé : - Four professionnel : 320/350°C pendant 3-4 minutes. - Four domestique : 220/250°C pendant 7-8 minutes .

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1057	Énergie (kcal) : 249	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g) : 48.90	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 9.80
Matières grasses (g) : 1.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0.20	Sel (g) : 1.50