

# BASE PIZZA GRANI ANTICHI

## DESCRIZIONE

Base per pizza bianca (senza pomodoro né farcitura).  
Realizzata "a regola d'arte" secondo metodi artigianali:  
24/48 ore di fermentazione e stesura manuale.

## TABELLA VALORI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali	Per 100 grammi
Energia	257 Kcal/1089 kj
Grassi totali	2,29 g
di cui acidi grassi saturi	0,32 g
Carboidrati	49,02 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine	8,8 g



Prillo di Loris Luca  
Via 11 Febbraio, 42 - 25080 Prevalle (BS), Italia  
T +39 030 3801832 / M +39 339 3820621  
[prillo.net](http://prillo.net) / [info@prillo.net](mailto:info@prillo.net)

## SCHEMA TECNICA

Data ultimo aggiornamento	02/03/2020
Produttore	Prillo di Loris Luca
Nome commerciale prodotto	Base Pizza Grani Antichi Gelo
Codice prodotto	33GRABP
Peso netto	1 pezzo 220 g
Diametro o dimensione	33 cm ( + o - 5% )
Shelf life	180 giorni
Condizioni di conservazione	Conservare in freezer a -18°C
Confezionamento	N 10 basi per sacchetto / N 1 sacchetti per cartone
Indicazioni d'uso	Cottura in forno ventilato: preriscaldare a 220° C, farcire a piacere e cuocere per 5/6 minuti su griglia.  Cottura in forno refrattario: preriscaldare il cielo a 350°C e la platea a 150°C, farcire a piacere e cuocere per 3/4 minuti.
Allergeni	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Può contenere tracce di latte e soia.
Ingredienti	Farina di Farro Spelta, semola di grano duro Kronos, farina di Farro Monococco, acqua, sale, olio extra vergine di oliva, lievito naturale di grano duro.