

BASE PIZZA INTEGRALE

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 / info@prillo.net

SCHEDA TECNICA

Data ultimo aggiornamento	02/03/2020
Produttore	Prillo di Loris Luca
Nome commerciale prodotto	Base Pizza Integrale Gelo
Codice prodotto	33INTBP
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 grano tenero integrale, farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, olio extra vergine di oliva, lievito naturale.