

FICHE TECHNIQUE

Art. R30

(20 pièces par carton)

PROPIZZA
ITALIAN PIZZA BASES

Rev.0 du 01.03.24

Categorie	BASE PIZZA PRECOTTE ET SURGELEE
Code EAN:	8056098850272
Code EAN 128:	(01)8056098850272(15)aammgg(10)mmgg
Palettisation:	3 COUCHES PAR PALETTE
Cartons par palette	48 CARTONS SUR EPAL 80 x 120 cm
Emballage:	4 sachets de 5 pièces
Taux d imposition:	4%
UM:	CARTON



Ingrédients: FARINE DE GRAINS TENDRES TYPE 0, farine de grains tendre typ 2 EAU, HUILE DE GRAINS DE TOURNESOL, sel, levure de bière, farine de malte d orge

Spécificité article	
Dimension nominale	diam 30 cm
Poid nominal:	300 g
Modalité de conservation:	-18 °C
Modalite de transport:	-18 °C
Usage:	professionel
DLUO:	12 mois
Note:	ne pas recongeler le produit une fois décongelé

Spécificité carton:	
largeur :	0,6 mt
Profondeur:	0,3 mt
hauteur:	0,2 mt
Volume:	0,036 mt ³
Poid net:	6 Kg
Poid brut:	6,6 Kg

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energie	264 Kcal
Graisse	4,93 g
Dont saturé	0,55 g
Glucides	46,2 g
Dont sucres	4,5 g
Proteines	7,89 g
Fibres alimentaires	1,46 g
Sel	0,64 g

Le présent produit n'est pas dérivé et obtenu d'OGM, la société s'engage à communiquer de manière opportune au client une quelconque variation en adéquation à la présente déclaration. Le produit peut contenir des traces de soja

CONSEIL DE CUISSON PIZZA (ex: Marguerite)

Avec un four en pierre réfractaire : faire décongeler le produit à température ambiante environ 20 minutes.

Durant ce temps préchauffer le four à 330°C/°350°C

Tomatez la base et enfournez directement sur la pierre réfractaire environ 2/3 minutes

Sortez la base et ajoutez la mozzarella, enfournez ensuite encore 1 à 2 minutes

Dans un four ventilé, préchauffer le four à température maximum, mettre la base sur une grille

Signature approuvée