



PINSA BASE

220 g



Questo prodotto è preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di riso, acqua, pasta madre (farina di riso, acqua), lievito, olio extra vergine di oliva, amido di patate, pasta madre (grano saraceno), addensante: idrossipropilmetilcellulosa; zucchero, olio di semi di girasole, fibra vegetale (psillio, bambù), sale, farina di riso integrale, farina di teff, farina di lenticchie, agente lievitante: glucono delta-lattone; destrosio. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.
SENZA LATTOSIO. SENZA FRUMENTO.

UNITÀ SINGOLA

Codice prodotto
101223
EAN

8 008698 041321
Scadenza
14 mesi
Peso netto / lordo
220 g / 223 g
Misure (altezza x lunghezza x larghezza)
30 x 21 x 23 cm
Tipo confezione
Cartone, 3 g

CARTONE

EAN
8008698041338
Pezzi per cartone
12
Peso netto / lordo
2640 g / 2924 g
Peso netto cartone
248 g
Misure (altezza x lunghezza x larghezza)
32 x 22,5 x 29,7 cm

PALLET

Unità per pallet
864
72 cartoni per pallet
12 cartoni per strato
6 strati per pallet
Altezza
193 cm
Peso
235.53 kg

Valori medi per:	100 g
Energia	1092 kJ 259 kcal
Grassi	4,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	4,6 g
Proteine	2,4 g
Sale	1,2 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO



Le informazioni contenute in questa scheda prodotto possono subire delle variazioni. I dati effettivamente validi sono stampati sulle confezioni dei rispettivi prodotti.

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Cottura in forno tradizionale: Scongela il prodotto per 8/10 minuti, aggiungere il condimento, quindi cuocere a 220°C per 8/10 minuti.

Cottura in forno elettrico: Scongela completamente la Pinsa Base per 30 sec in microonde a 750W, porre il prodotto in una teglia leggera, farcire con topping a piacere, cuocere in forno statico, temperatura set 280°C per 3-4 min a seconda della quantità di topping dosato. Sfnare.

Cottura in forno a legna: Scongela completamente la Pinsa Base per 30 sec in microonde a 750W, porre il prodotto in una teglia leggera, farcire con topping a piacere, cuocere in forno a legna ben caldo per 2-2 min e 1/2 a seconda della quantità di topping dosato. Sfnare.