



Pinsa Base

200 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: gluconodeltalattone; destrosio. Può contenere tracce di **soia** e di **senape**.
SENZA FRUMENTO. SENZA LATTOSIO.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Valori medi per:	100 g
Energia	1.093 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



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.

UNITÀ SINGOLA

Codice prodotto	101223
EAN	8008698041321
Scadenza	420 giorni
Peso netto lordo	200,0 g 203,0 g
Misure (Al x Lu x La)	1,7 x 20,5 x 28,0 cm
Tipo confezione	Cartone 3g



CARTONE

EAN cartone	8008698045756
Unità per cartone	12
Peso netto lordo	2.400 g 2.684 g
Peso netto cartone	248,0 g
Misure (Al x Lu x La)	29,75 x 22,5 x 32 cm

PALLET

Unità per pallet	864
Cartoni per pallet	72
Cartoni per strato	12
Layer per pallet	6
Altezza	193,0 cm
Peso lordo	218 kg

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