

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di Vendita	Prodotto da forno precotto in Atmosfera Protetta.
Nome Commerciale Prodotto	<b>Pizza Pala Romana</b> misure: 35x20cm. L'irregolarità della misura è caratteristica dei prodotti artigianali
Descrizione Prodotto	Pizza rettangolare con bordo/corpo alto e alveolato. Farine 100% italiane macinate a pietra e la lunga lavorazione le conferiscono profumi antichi e digeribilità. <b>POSSIBILE CUOCERE ANCHE NEL FORNO TRADIZIONALE VENTILATO.</b>
Peso netto	460 g (2x230g)
Shelf Life	Da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni dalla data di produzione.
Condizioni di Conservazione	Temperatura ambiente fino a +18°C entro 5/6 giorni. Conservare in frigorifero (0°C +4°C) Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2/3 giorni.
Confezionamento	Busta in atmosfera protetta con 2 basi pizza ciascuna. La spedizione avviene in scatola di cartone.
Indicazioni d'uso	<b>Cottura In Forno Ventilato:</b> Forno preriscaldato a +250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno. <b>Cottura con Forno Refrattario:</b> Forno preriscaldato a +350°C cielo e +150°C terra. Guarnire a piacere. Cuocere per 3-4 minuti.

Distributore:

**Baccaglini Piergiacomo**

Via Firenze,2 - 36030 Costabissara (VI) - Part.IVA IT04382980243  
WhatsApp Business +39 3293845831 - mail: [info@lchefdellapizza.it](mailto:info@lchefdellapizza.it)  
[www.lochefdellapizza.it](http://www.lochefdellapizza.it) - [www.baccaglinipiergiacomo.it](http://www.baccaglinipiergiacomo.it)

Ultimo aggiornamento  
10/02/2022



Località di produzione  
Via Chiesa, 17 Cresole  
Caldogno (VI)

Allergeni

**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. Soia e prodotti a base di soia.**

Ingredienti

Semola rimacinata di grano duro, acqua, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, sale marino integrale, lievito madre e lievito di birra.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

- Energia	1162/276 kj/kcal
- Grassi	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
- Carboidrati	51,7 g
di cui zuccheri	0,6 g
- Proteine	5,3g
- Sale	1,6g

Descrizione Estesa

Questo tipo di pizza si contraddistingue per la sua leggerezza, dovuta alla grande alveolatura. Una nuvola, di sapore, da mordere. La crosta fine e croccante, oltre ad esaltare la morbidezza del interno, la rende particolarmente golosa, soprattutto con farciture fatte a fine cottura.

La nostra Esclusiva lavorazione lenta ne assicura la digeribilità e un insieme di profumi che non si sentiva più da molto tempo.

La si può anche tagliare a farcire come un panino o semplicemente con un filo d'olio come aperitivo o accompagnamento ad un tagliere.

Distributore:

**Baccaglini Piergiacomo**

Via Firenze,2 - 36030 Costabissara (VI) - Part.IVA IT04382980243  
WhatsApp Business +39 3293845831 - mail: [info@lchefdellapizza.it](mailto:info@lchefdellapizza.it)  
[www.lochefdellapizza.it](http://www.lochefdellapizza.it) - [www.baccaglinipiergiacomo.it](http://www.baccaglinipiergiacomo.it)



Ultimo aggiornamento  
10/02/2022



Località di produzione  
Via Chiesa, 17 Cresole  
Caldogno (VI)



Distributore:

***Baccaglini Piergiacomo***

Via Firenze,2 - 36030 Costabissara (VI) - Part.IVA IT04382980243  
WhatsApp Business +39 3293845831 - mail: [info@lochefdellapizza.it](mailto:info@lochefdellapizza.it)  
[www.lochefdellapizza.it](http://www.lochefdellapizza.it) - [www.baccaglinipiergiacomo.it](http://www.baccaglinipiergiacomo.it)