

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di Vendita	Prodotto da forno precotto in Atmosfera Protetta.
Nome Commerciale Prodotto	Base Pizza Curcuma e Zenzero diametro 28/30cm. L'irregolarità della misura è caratteristica dei prodotti artigianali
Descrizione Prodotto	Pizza tonda con bordo basso e corpo sottile. Le farine 100% italiane macinate a pietra e la lunga lavorazione le conferiscono profumi antichi e digeribilità. POSSIBILE CUOCERE ANCHE NEL FORNO TRADIZIONALE VENTILATO.
Peso netto	400 g (2x200g)
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	Cottura In Forno Tradizionale: Forno preriscaldato a +250°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno. Cottura con Forno Refrattario: 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
www.lochefdellapizza.it - www.baccaglinipiergiacomo.it

Allergeni

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

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina tipo "1", acqua, olio di girasole, sale marino integrale, curcuma, zenzero, germe di grano, semi di papavero, lievito madre, malto d'orzo e lievito di birra.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

- Energia	1257/298 kj/kcal
- Grassi	5,28 g
di cui acidi grassi saturi	0,66 g
- Carboidrati	50,35 g
di cui zuccheri	1,5 g
- Proteine	10,34g
- Fibre	4,57g
- Sale	1,15g

Descrizione Estesa

Questo tipo di pizza si contraddistingue per il suo colore giallo puntinato dai neri semi di papavero. Le farine di curcuma e zenzero non contengono glutine e la crosta fine racchiude un interno morbido con alveoli sottili.

La morbidezza del interno e il sapore speziato dello zenzero la rende particolarmente golosa, soprattutto con farciture con pesce o dal sapore orientale. La nostra Esclusiva lavorazione lenta ne assicura la digeribilità, la Curcuma è un ottimo anti infiammatorio, lo Zenzero è un tonificante e i semi di papavero danno quel senso di croccante che la rende sfiziosa.

Distributore:

Baccaglini Piergiacomo
Via Firenze,2 - 36030 Costabissara (VI) - Part.IVA IT04382980243
WhatsApp Business +39 3293845831 - mail: info@lochefdellapizza.it
www.lochefdellapizza.it - www.baccaglinipiergiacomo.it



Ultimo aggiornamento
14/02/2022



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
www.lochefdellapizza.it - www.baccaglinipiergiacomo.it