

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di Vendita	Prodotto da forno precotto in Atmosfera Protetta.
Nome Commerciale Prodotto	Base Pizza Integrale 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

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

Farina di grano tenero tipo "0", farina Tipo "1", farina Integrale, acqua, olio di girasole, germe di grano, sale marino integrale, cruschello di frumento tostato, lievito madre e lievito di birra.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

- Energia	1217/288 kj/kcal
- Grassi	5,18 g
di cui acidi grassi saturi	0,61 g
- Carboidrati	46,97 g
di cui zuccheri	1,6 g
- Proteine	11,11 g
- Fibre	8,98 g
- Sale	1,03 g

Descrizione Estesa

Negli anni ho messo a punto un, mio personale, mix di farine e cruschello di frumento che, con la giusta preparazione, danno un aroma e una fragranza unica. Il tipico profumo di biscotto la distingue da qualsiasi altra pizza integrale. Le farine usate bilanciate per grado di raffinamento e forza sono tutte italiane macinate a pietra e biologiche, ed hanno un alto valore nutritivo anche grazie alla presenza del Germe di Grano tostato. La lavorazione lunga e lenta rende il prodotto più digeribile e ricco di nutrienti, oltre che più facilmente conservabile.

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

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
www.lochefdellapizza.it - www.baccaglinipiergiacomo.it