

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di Vendita	Prodotto da forno precotto in Atmosfera Protetta.
Nome Commerciale Prodotto	Base Pizza Napoli diametro 28/30cm. L'irregolarità della misura è caratteristica dei prodotti artigianali
Descrizione Prodotto	Pizza tonda con bordo alto 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	500 g (2x250g)
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", 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	1247/295 kj/kcal
- Grassi	4,66 g
di cui acidi grassi saturi	0,79 g
- Carboidrati	51,3 g
di cui zuccheri	1,65 g
- Proteine	10,44g
- Fibre	3,8g
- Sale	1,25g

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.

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

Il sistema di confezionamento ne protegge la sua naturale conformazione con il tipico cornicione alto.

Per gustarla al meglio: stendere un velo di pomodoro prima di infornarla, appena uscita dal forno farcire con farciture stemperate o calde e servire. Sarà come essere a Napoli.

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


Lo Chef della Pizza

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