



SCHEMA TECNICA **BASE PIZZA SENZA GLUTINE**

LA BASE PIZZA SENZA GLUTINE è ottenuta da un impasto costituito dalle seguenti materie prime di alta qualità: amido di mais, amido di frumento deglutinato, latte scremato in polvere, olio extravergine di oliva, zucchero, fibre di semi di psyllium, fibre di cicoria (inulina), lievito, sale. Addensante: guar; antiagglomerante: carbonato di calcio.

LA BASE PIZZA SENZA GLUTINE si presenta di forma rotonda posizionata all'interno di un vassoio in alluminio, lavorata artigianalmente, confezionata in ATM e inserita in un film plastico per alimenti nel rispetto delle normative cogenti relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Peso: 200 gr. - Diametro: 30-32 cm

Prodotto fresco: la temperatura di stoccaggio è variabile 0°C +4°C. Shelf life: 45 giorni.

Prodotto surgelato: la temperatura di stoccaggio è - 20°C. Shelf life: 12 mesi.

ALLERGENI: il prodotto è lavorato in ambienti dove sono utilizzati latte e derivati, uova, cacao, frutta a guscio, possibili tracce di anidride solforosa. **Non contiene glutine.**

MODALITÀ D'USO: Conservare il prodotto alla temperatura di 4°C ± 2°C per il prodotto fresco e a temperatura di - 20°C ± 4°C per il prodotto surgelato. Dall'apertura si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO (composizione e valori nutrizionali)

PARAMETRO CONSIDERATO	VALORE	UNITA' DI MISURA
Valore Energetico	251	Kcal/100
Valore Energetico	1062	Kj/100
Grassi	1,19	g/100g
Grassi Saturi	0,85	g/100g
Carboidrati	0,12	g/100g
Zuccheri	0,18	g/100g
Sodio	1,37	g/100g
Proteine	59,4	g/100g
Fibre	3,85	g/100g

Il prodotto è etichettato rispettando quanto disciplinato dal Reg. CE 1169/2011 a SMI.



33 cm



200 gr.



1 pz.



12 conf.



2,65 Kg



60 pz.



2,00 mt