



SCHEDA TECNICA BASE PIZZA CLASSICA SENZA GLUTINE

Codice prodotto: 3185 Marchio: SGLab

Descrizione: base pizza precotta senza glutine e senza lattosio, peso 240 g circa, diametro 31 cm ca, prodotto lievitato con preparato senza glutine, precotto in forno, abbattuto, confezionato e conservato a -18°C.

Confezione: scatola da 2 confezioni per 5 pz

Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso: scongelare a temperatura ambiente o in microonde a 360W per 90 secondi circa, condire con 50 g di salsa di pomodoro e 60 g di mozzarella, farcire a piacere.
IN FORNO VENTILATO: cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 7/8 minuti circa.
IN FORNO PROFESSIONALE: cuocere in forno a 350°C per 3/4 minuti circa.

Ingredienti: preparato senza glutine (amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre vegetali, sale, addensante: gomma di guar e E464, estratto di lievito, (può contenere tracce di SENAPE e SOIA), acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Allergeni: prodotto in laboratorio dove si utilizzano **pistacchi, nocciola, uova, latte e derivati, sesamo.**

Modalità di conservazione: conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C, il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, si consiglia l'utilizzo entro 1-2 giorni se conservato in frigorifero a +2°C/+5°C.

Shelf life: 12 mesi (se conservato correttamente a -18°C).

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 10pz.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

Prodotto e confezionato da:
Natural Bakery srl - Sede: Via Martuzzi n. 4/A 47122 Forlì
Tel. 0543 092812

info@naturalbakery.it
commerciale@naturalbakery.it