

PIZZA MARGHERITA 200G Codice prodotto: 19681



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno **Tecnologia :** Precotto

Specifiche prodotto			Prodotto da forno, parzialmente cotto, surgelato
	19,50	(min 192) (18.5-20.5) (13.5-15.5) (1.5-3)	

GTIN/EAN prodotto :	08016199769651	GTIN/EAN cartone :	8016199469650	
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard	
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	18 (3 x 6)	
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x230	
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	3.600	
Unità / bancale	1152	Peso lordo del cartone (kg)	4.050	
Peso netto bancale (kg)	23			
Peso lordo, bancale incluso (kg)	282.2	Termine Minimo di Conservazione	8 Mesi	
Altezza, bancale incluso (cm)	199			
Dimensione bancale	80 x 120			

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero** tipo "0", salsa al pomodoro 31,1%, **mozzarella** 29,6%, semola rimacinata di **grano** duro, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole non idrogenato, lievito, sale, estratto di malto d'**orzo**, fiocchi di patate (patata, curcuma), zucchero, origano, agente di trattamento della farina (E300). Eventuale presenza di **soia**, **semi di sesamo**.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto consumato (cotto): Energia 1402kJ/334kcal - Grassi 13,9g, di cui acidi grassi saturi 5,3g - Carboidrati 36,7g, di cui zuccheri 2,8g - Fibre 2,4g - Proteine 14,4g - Sale 2,20g.

CARATTERISTICHE

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool

- Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 7 min a 190 °C

ISTRUZIONI D'USO:

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 190°C e cuocere per circa 7 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione alla tipologia di forno utilizzato.

CONSERVAZIONE:

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.