



# Pizza Base

Pizza Base precotta - surgelata

# 170 g



Questo prodotto è preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

## INGREDIENTI

acqua, farina di riso, fecola di patate, olio di semi di girasole, fibra di mela, fiocchi di patate, zucchero, proteine di soia, sciroppo di glucosio, sale, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, farina di semi di carrube; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi.

Analisi media per:	100 g
Energia	1044 kJ 247 kcal
Grassi	4,1 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	4,9 g
Fibre	4,4 g
Proteine	3,4 g
Sale	1,0 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

Senza glutine

Senza frumento

Le informazioni contenute in questa scheda prodotto possono subire delle variazioni. I dati effettivamente validi sono stampati sulle confezioni dei rispettivi prodotti.

UNITÀ SINGOLA	Codice prodotto	101403
	Scadenza	12 mesi
	Peso netto / lordo	170 g / 191,3 g
	Misure (largh x alt x prof)	24 x 24 x 2 cm
	Tipo Confezione	Aluminio, 16 g Imballaggio flessibile, 5,3 g
CARTONE	EAN code	8008698014875
	Pezzi per cartone	10
	Peso netto / lordo	1700 g / 2053 g
	Peso cartone vuoto	140 g
	Misure (largh x alt x prof)	28,7 x 20 x 29,5 cm
PALLET	Unità per pallet	960
		96 cartoni per pallet 16 cartoni per strato 6 strati per pallet
	Altezza	191,5 cm
	Peso	222,1 kg

## CONSERVAZIONE

fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato; mantenere in frigo e utilizzare entro 2 giorni.

## PREPARAZIONE

Prima della preparazione pulire il piano di lavoro e lavare le mani per evitare contaminazioni con glutine. Estrarre la base dalla pellicola, condire e infornare all'interno della teglia. Assicurarsi che tutti i condimenti usati siano senza glutine. Può essere infornato congelato.

### Schär il numero 1 in fatto di alimenti senza glutine!

- Leader nel mercato europeo grazie alla massima fiducia dei consumatori
- Prodotti privi di glutine e frumento (<20 ppm)
- Il più ampio assortimento di prodotti senza glutine sul mercato
- Leader nella ricerca, sviluppo e innovazione
- Oltre 30 anni di esperienza nella produzione e vendita
- Informazioni e servizi mirati per i vari target