Pinsa Classica



INGREDIENTI

Farina di **frumento**, acqua, pasta madre essiccata 4,5% (lievito madre essiccato da **frumento**, farina di **frumento**), farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali. Conservante: acido sorbico. Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

SHELF LIFE

- Scadenza 90 gg in confezione integra
- Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto (dopo l'apertura la pinsa deve essere tenuta in frigo tra 0° e 4° all'interno della sua confezione e consumata entro 24 ore).

UNITÀ VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITA11ACA0110	Vaschetta	1x230	1	30x20	36x23,5x2,5	267	8055186190344

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
18055186190341	10	36,5x24,5x23	2,9

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT
10	4	105	141	40	400

MODALITÀ DI COTTURA

FORNO DI CASA

Modalità di cottura	Preriscaldare il forno e cuocere in modalità ventilato.
Temperatura	**250°C**
Tempo cottura	**5/6 minuti** a seconda della farcitura

FRIGGITRICE AD ARIA

Modalità di cottura	Tagliare la pinsa a metà e inserirla nel cestello senza carta da forno
Temperatura	**200°C**
Tempo cottura	**3 minuti** per lato a seconda della farcitura

TOSTAPANE

Modalità di cottura	Tagliare la pinsa in 6 pezzi o a seconda della grandezza del tostapane.
Tempo cottura	**4 minuti** o a seconda del livello di tostatura impostato

BRCGS Food Safety CERTIFICATED IFS Food