

FROZEN PIZZA BASES

BASE PIZZA ALLA PALA
RECTANGULAR PIZZA BASES

DIMENSIONI cm DIMENSIONS (cm)	PESO NETTO PZ (kg) NET WEIGHT/PC (kg)	PZ/ CONF. PC/PACK	CONF/ CT. PACKS/CASE	PZ/ CT. PCS/CASE	CT/ STRATO CASES/LAYER	STRATI/ PALLET LAYERS/PALLET	CT./PALLET 80X120 cm CASES/PALLET
-------------------------------------	---	-------------------------	----------------------------	------------------------	------------------------------	------------------------------------	---

CODICE - CODE B	80 x 29	0,950	5	3	15	4	8	32
CODICE - CODE BPP	60 x 27	0,650	6	3	18	6	7	42
CODICE - CODE B6015	60 x 15	0,380	10	5	40	4	6	24

BASE PIZZA TEGLIA
RECTANGULAR PIZZA BASES

CODICE - CODE BPT	60 x 40	1,100	4	5	20	6	4	24
CODICE - CODE BPB	40 x 30	0,500	5	4	20	6	8	48

FOCACCIA STIRATA
RECTANGULAR PIZZA BASES

CODICE - CODE SRT	60 x 27	1,100	2	7	14	6	4	24
CODICE - CODE PAN	38 x 13	0,360	5	4	20	8	6	48

PRODOTTO: BASE PIZZA

DESCRIZIONE GENERALE: Base pizza con impasto a 24 ore di lievitazione naturale, lavorata a mano e precotta su pietra nel forno a legna
INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo '0', acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

INFORMAZIONI ALLERGENTI: CONTIENE GLUTINE

CONSERVABILITÀ: 12 mesi nel congelatore a -18°C (scongelo 60 minuti).

COTTURA: * Nel forno ventilato 8 minuti a 240° * Nel forno refrattario 4 minuti a 320/350°

PRODUCT: PIZZA BASE

GENERAL DESCRIPTION: Base pizza dough to 24 hours natural fermentation (of sourdough) and crafted stone and par-baked in a wood oven

INGREDIENTS: Wheat flour type '0', water, extravirgin olive oil, salt, yeast.

ALLERGENS INFORMATION: CONTAINS - GLUTEN

PRESERVABLE: 12 months in the freezer at -18 °c (thaw 60 minutes).

COOKING: * 8 minutes in a convection oven at 240° * 4 minutes in the oven refractory 320/350°

