

FROZEN PIZZA BASES

BASE CON POMODORO PIZZA BASES WITH TOMATO

	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 BPR22	22	0,260	1	28	28	10	5	50
CODICE - CODE BPR27	27	0,320	1	15	15	12	7	84
CODICE - CODE BPR32	32	0,340	1	12	12	12	7	84
CODICE - CODE BPMR	50	1,000	4	5	20	4	6	24

BASE TEGLIA ROSSA RECTANGULAR BASES WITH TOMATO

CODICE - CODE BPBR	40 X 30	0,600	4	4	16	8	6	48
---------------------------	---------	-------	---	---	----	---	---	----

PRODOTTO: BASE PIZZA ROSSA

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.

FARCITURA: Polpa fine di pomodoro.

INFORMAZIONI ALLERGENTI: CONTIENE GLUTINE

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

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

PRODUCT: PIZZA BASE WITH TOMATO

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.

TOPPING: Tomato sauce.

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°

24 HOURS OF NATURAL LEAVENED
24 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE

SHAPED MANUALLY
STESURA A MANO

COOKED IN A WOOD OVEN
COTTO IN FORNO A LEGNA

PBF
PAR - BAKED FROZEN
PRODOTTO PRECOTTO E CONGELATO

CERTIFIED
AZIENDA CERTIFICATA

BRC
FOOD
SAFE

MADE IN ITALY
FATTO IN ITALIA