

FROZEN PIZZA BASES

BASE PIZZA **TONDA** ROUND 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 R22	22	0,200	10	5	50	10	5	50
CODICE - CODE R27	27	0,230	5	4	20	12	7	84
CODICE - CODE R32	32	0,290	5	4	20	12	7	84
CODICE - CODE BPM	50	0,750	4	6	24	4	6	24

PRODOTTO: BASE PIZZA **TONDA**

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: ROUND 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°



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



MADE IN ITALY
FATTO IN ITALIA