

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | | |
|---|---|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Focaccia Barese 650 gr - ø 33 cm |  |
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva | |
| INGREDIENTI | Semola rimacinata di GRANO duro, acqua, pomodorini 8,9%, olive nere denocciolate 3,2%, lievito, sale, origano 0,1%, conservante sorbato di potassio, olio extravergine di oliva. | |
| CLAIMS | Prodotto steso a mano | |
| ALLERGENI | Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape. | |
| PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA | BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it | |

| | |
|----------------------------------|----------------|
| FORMA | Rotonda |
| DIMENSIONI | Diametro 33 cm |
| PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI) | 650 grammi |

| | |
|--|--|
| MOD. DI CONSERVAZIONE E DURABILITA' | <p>Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 45 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0° C e +4°C; Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -18°C: vedi data indicata sulla confezione • -12°C: 1 mese • -6°C: 1 settimana • nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni |
| CONFEZIONAMENTO | Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50% Azoto + 50% Anidride carbonica) |

| N. PEZZI PER CONFEZIONE | PESO NETTO (UNITA' IN GRAMMI) | PESO NETTO CONFEZIONE |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1 | 650 g | 650 g |

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi su 100 g di prodotto)

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| ENERGIA | 1125 kJ / 267 kcal |
| GRASSI | 6,0 g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 1,0 g |
| CARBOIDRATI | 42,6 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 0,7 g |
| FIBRE | 1,9 g |
| PROTEINE (Nx6,25) | 9,6 g |
| SALE | 1,1 g |