

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Focaccia Catering Pomodoro 1250 gr – 30x40 cm	
<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
<b>INGREDIENTI</b>	Semola rimacinata di <b>GRANO</b> duro, acqua, pomodoro 9% (polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, conservante: sorbato di potassio), lievito, sale, conservante: sorbato di potassio, olio extravergine di oliva.	
<b>CLAIMS</b>	Prodotto steso a mano	
<b>ALLERGENI</b>	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.	
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA</b>	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. 0803250183 - <a href="http://www.basepizzaitalia.com">www.basepizzaitalia.com</a> - info@basepizzasrl.it	

<b>FORMA</b>	Rettangolare
<b>DIMENSIONI</b>	30x40 cm
<b>PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)</b>	1250 grammi

<b>MOD. DI CONSERVAZIONE E DURABILITA'</b>	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 nel congelatore: <ul style="list-style-type: none"> <li>• -18°C: vedi data consigliata sulla confezione</li> <li>• -12°C: 1 mese</li> <li>• -6°C: 1 settimana</li> <li>• nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni</li> </ul>
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50% Azoto + 50% Anidride carbonica)

<b>N. PEZZI PER CONFEZIONE</b>	<b>PESO NETTO (UNITA' IN GRAMMI)</b>	<b>PESO NETTO CONFEZIONE</b>
1	1250 g	1250 g

**VALORI NUTRIZIONALI**  
(valori medi su 100 g di prodotto)

<b>ENERGIA</b>	1106 kJ / 263 kcal
<b>GRASSI</b>	8,9 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	1,6 g
<b>CARBOIDRATI</b>	35,5 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,7 g
<b>FIBRE</b>	2,6 g
<b>PROTEINE (Nx6,25)</b>	8,9 g
<b>SALE</b>	1,3 g