


CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Panfocaccia 550 gr – ø 33 cm	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
INGREDIENTI	semola rimacinata di GRANO duro, acqua, sale, lievito, conservante: sorbato di potassio, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole.	
CLAIMS	Prodotto steso a mano e cotto su pietra refrattaria	
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	33 cm
PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)	550 grammi

MOD. DI CONSERVAZIONE E DURABILITA'	<p>Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 50 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.</p> <p>Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato nel congelatore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -18°C: vedi data consigliata 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	550 g	550 g

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi su 100 g di prodotto)

ENERGIA	975 kJ / 230 kcal
GRASSI	1,7 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	44,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,5 g
FIBRE	2 g
PROTEINE (Nx6,25)	8,1 g
SALE	1,5 g