

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DÉNOMINATION DE VENTE	Base de Pizza Sans Gluten 240 gr - ø 30 cm	
DÉNOMINATION DU PRODUIT	Produit de boulangerie précuit emballé sous atmosphère protectrice	
INGRÉDIENTS	Amidon de blé sans gluten, amidon de maïs, fibres végétales, sucre, eau, huile d'olive vierge extra, sel, levure, épaississants : E412, E464, E200, carbonate de calcium, arômes.	
ALLERGÈNES	<p>Il peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oeufs et ovoproduits, - Arachides et produits à base d'arachides, - Soja et produits à base de soja, - Lait et produits à base de lait (dont lactose), - Des noisettes, - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, - Anhydride sulfureux et sulfites. <p>(Règlement CE n° 1169/2011); il ne convient pas aux personnes allergiques ou intolérantes à ces produits.</p>	
PRODUIT ET EMBALLÉ EN ITALIE	Produit et conditionné en ITALIE pour BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tél. 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it - dans l'établissement de via Tommaso Fiore – 70015 Noci (BA)	

FORME	Ronde
DIMENSIONS DU PRODUIT	30 cm
POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES)	240 gr

MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ	<p>Si le produit est acheté frais, il doit être consommé dans les 90 jours et conservé à une température comprise entre 0°C et +4°C;</p> <p>Si le produit est acheté congelé, il doit être consommé dans les 12 mois et conservé au congélateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • -18 °C: voir la date recommandée sur l'emballage • -12 °C: 1 mois • -6 °C: 1 semaine • dans le compartiment glace (- 3°C): 3 jours
EMBALLAGE	Le produit frais et surgelé est conditionné sous atmosphère protectrice (50% Azote + 50% Dioxyde de Carbone)

N. PIÈCES PAR PAQUET	POIDS NET (UNITÉ EN GRAMMES)	POIDS NET D'EMBALLAGE
1	240 g	240 g

VALEURS NUTRITIONNELLES
(valeurs moyennes pour 100 g de produit)

ÉNERGIE	1314 kJ/315 kcal
GRAISSES	7 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	1,1 g
GLUCIDES	61,5 g
DONT SUCRE	7,8 g
FIBRES	2,8 g
PROTÉINES (Nx6,25)	2,5 g
SEL	1,5 g