


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|---|--|---|
| DÉNOMINATION DE VENTE | Base Pizza 200 gr - ø 28 cm |  |
| DÉNOMINATION DU PRODUIT | Produit de boulangerie précuit emballé sous atmosphère protectrice | |
| INGRÉDIENTS | Semoule de BLÉ dur remoulue, eau, sel, levure, conservateur: sorbate de potassium, huile d'olive vierge extra. | |
| CLAIMS | Produit posé à la main et cuit sur pierre réfractaire | |
| ALLERGÈNES | Le produit contient du gluten, peut contenir des traces de soja et de moutarde (Reg. CE No 1169/2011); il ne convient pas aux personnes allergiques ou intolérantes au gluten, au soja et à la moutarde. | |
| PRODUIT ET EMBALLÉ EN ITALIE PAR | BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. +39 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it | |

| | |
|---------------------------------------|--------|
| FORME | Ronde |
| DIMENSIONS DU PRODUIT | 28 cm |
| POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES) | 200 gr |

| | |
|--|---|
| MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ | <p>Si le produit est acheté frais, il doit être consommé dans les 65 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 |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| 4 | 200 g | 800 g |

VALEURS NUTRITIONNELLES
(valeurs moyennes pour 100 g de produit)

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| ÉNERGIE | 1057 kJ / 249 kcal |
| GRAISSES | 1,2 g |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS | 0,2 g |
| GLUCIDES | 48,9 g |
| DONT SUCRE | 0,5 g |
| FIBRES | 2 g |
| PROTÉINES (Nx6,25) | 9,8 g |
| SEL | 1,5 g |