

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DÉNOMINATION DE VENTE	Base Pizza Rettangolare 500 gr – 30x40 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	Rectangulaire
DIMENSIONS DU PRODUIT	30x40 cm
POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES)	500 gr

MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ	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; Si le produit est acheté congelé, il doit être consommé dans les 12 mois et conservé au congélateur: • -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
2	500 g	1000 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