

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DÉNOMINATION DE VENTE	Panfocaccia 550 gr – ø 33 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, huile de tournesol.	
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	

FORMA	Ronde
DIMENSIONS DU PRODUIT	33 cm
POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES)	550 gr

MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ	<p>Si le produit est acheté frais, il doit être consommé dans les 50 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	550 g	550 g

VALEURS NUTRITIONNELLES
(valeurs moyennes pour 100 g de produit)

ÉNERGIE	975 kJ / 230 kcal
GRAISSES	1,7 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	0,2 g
GLUCIDES	44,6 g
DONT SUCRE	0,5 g
FIBRES	2 g
PROTÉINES (Nx6,25)	8,1 g
SEL	1,5 g