

SCHEMA TECNICA



Prodotto: **Base Classica gelo**

Codice:	33CLABP	Linea Prodotto: Forno Lievitati
Peso netto gr.:	240	
Confezione:	10 pz. in busta per alimenti	
Dimensioni:	diametro 33 cm (+ /- 0,5%)	Shelf life : 6 mesi
Pezzi per cartone:	20	Conservare a : -18°C
Cartoni per Pallet EUR:	36	

Ingredienti

Farina di grano tenero "00", acqua, sale, lievito naturale e olio extravergine di Oliva.

Descrizione

Il prodotto è creato con metodi artigianali, ogni pezzo è "unico" poiché steso manualmente. Si presenta come un disco steso e precotto senza farcitura.

Utilizzo

Estrarre dalla confezione la base richiudendo il sacchetto e riporla con la parte inferiore sul piano di lavoro. Farcirla a piacimento e procedere alla cottura :

- Forno termo-ventilato o elettrico : cuocere a 250°C circa appoggiato direttamente su una griglia per 4-5 min. (Non utilizzare la placca cieca)
- Forno per pizza o pane : Cuocere a 280°C circa per 2-3 min.

Indicazione allergeni in conformità all'allegato III bis della Dir. 2003/89/CE e successive modifiche

Il prodotto contiene glutine. Può contenere tracce di latte e soia

Raccomandazioni

Cercare di non cuocere il prodotto più del tempo sopra indicato. Una volta sciolta la mozzarella il prodotto è pronto.

Ultimo aggiornamento: dicembre 2014