

Pizza Margherita

Ø 30 cm, fatta a mano, con polpa di pomodoro e mozzarella



Art. n.	9800
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	340
Unità fornitura	CT à 12 STK
GTIN-13	8028842905262
Peso complessivo (kg)	4.495
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	IT

Preparazione

Togliere la pizza dal congelatore, rimuovere l'imballaggio e lasciarla scongelare. Quindi cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 10 - 12 minuti (forno ad aria calda 200 °C, 8 - 10 minuti) fino a quando la mozzarella si sarà sciolta.

Denominazione specifica

Pizza con polpa di pomodoro e mozzarella, precotta, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, polpa di pomodoro 21%, mozzarella EU 21%, acqua, SEMOLA DI FRUMENTO DURO, sale commestibile, olio d'oliva, PASTA ACIDA DI FRUMENTO, lievito di panetteria, origano

Allergeni

glutine, Tracce di senape, soia

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	926	Kilocal. ca. (kcal)	221
Grassi (g)	5.9	Carboidrati (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	3.3	di cui zuccheri (g)	2.1
Proteine (g)	9.8	Sale (g)	1.6