



Sfogliapizza FrisBi



Preparazione gastronomica precotta da farcire a piacimento per la produzione di pizze tonde e alla pala.

Ingredienti: Farina tipo "00" di grani teneri; pasta acida; soia; semola rimacinata di grano duro; amido; acqua; sale; olio extra vergine d'oliva; lievito secco istantaneo; farina di mais, latte UHT.

Allergeni: cereali contenenti glutine, soia, derivati del latte.

Modalità di cottura consigliata	forno a legna
Peso del prodotto	fresco/surgelato tonde 220 g e 240 g fresco/surgelato pala 1 kg, 1,1kg e 1,2kg
Tecnica di condizionamento	Refrigerazione, surgelazione o congelamento
Shelf life	Prodotto in ATP - 60 giorni dalla data di produzione Una volta aperta la busta consumare entro 48 ore Prodotto surgelato e/o congelato - 15 mesi dalla data di produzione
Confezionamento pizza tonda	Prodotto fresco in ATP Imballo primario: busta per sottovuoto 40x50 cm Imballo secondario: cartone ondulato 20 basi da 220/240 g, diam. 31/33 cm Prodotto surgelato Imballo primario: sacco ad uso alimentare Imballo secondario: cartone ondulato 35 basi da 220/240 g, diam. 31/33 cm Pallettizzazione: pedana EPAL costituita da 72 cartoni - numero strati: 12 - numero cartoni per strato: 6 - dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 210 h
Confezionamento pizza alla pala	Prodotto fresco in ATP Imballo primario: busta per sottovuoto 45x100 cm, 4 basi per busta Imballo secondario: cartone ondulato - 12 basi Prodotto surgelato Imballo primario: busta 45x100 cm ad uso alimentare Imballo secondario: cartone ondulato 10 basi Pallettizzazione: pedana EPAL costituita da 36 cartoni - numero strati: 12 - numero cartoni per strato: 3 - dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 210 h