

SCHEMA TECNICA - BASE PINS A PRECOTTA GLUTEN FREE

Ingredienti:

Acqua, Amido di Mais, Olio EVO, Maltodestrine, Proteine di pisello, Farina di quinoa, Pasta acida di riso, Fibra vegetale (Barbabetola e Psyllium) Idrossi propil metil, cellulosa, Fecola di patata, Sale, Lievito (S.Cerevisiae)

Formato: Classica 20x30 cm
(da pallina gr. ~250)

Tipologia:
Prodotto da Forno

Origine: Italia

Shelf Life:
Da consumarsi entro 30 giorni dalla produzione.

Packaging:
10 Buste da 250g per confezione da 1 pezzi. Imballo primario: film in polietilene. Imballo secondario: Scatola KB BIANCO. Misure 240x360x230mm esterne

Peso:
Netto: 2,5 kg
Lordo: 3,0 kg

Pallettizzazione:
Pallet 80x120x180 cm
STRATI 8
SCATOLE A STRATO 10
SCATOLE TOTALI 80
PEZZI PER SCATOLA 10
BUSTE PER BANCALE 800
PEZZI PER BANCALE 800

Conservazione:
Prodotto abbattuto all'origine.
Conservare a +2/4 °C

Valori Nutrizionali	Per 100g
Energia	230 KJ / 967 Kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	37,3 g 0,4 g
Grassi • Di cui saturi	5,9 g 0,7 g
Proteine	3,0 g
Fibre	8,0 g
Sale	0,98 g



AHO' PIZZA LAB SRL

Sede legale: Via Jacopo Nardi 18 00179 Roma - Italy - Sede operativa: Via Paiella Catullo 04, 00047 Marino - Italy
P.IVA /C.F. 13084491003 Tel: +39 06 72670973 | Cell: +39 3668996176 | Email: info@ahopinsa.it | Sito: www.ahopinsa.it