

# Base Pinsa Classica



## INGREDIENTI

Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali.  
Conservante: acido sorbico.  
Può contenere **senape** e **lupino**.

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

## SHELF LIFE

- Scadenza 90 gg in confezione integra
- Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto (dopo l'apertura la pinsa deve essere tenuta in frigo all'interno della sua confezione e consumata entro 24 ore).

## UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITA10ACA0210	Vaschetta	460	2	30x20	36x23,5x3,5	496	8055186190375

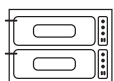
## CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
18055186190372	10	36,5x24,5x34	5,25

## PALLETTIZZAZIONE

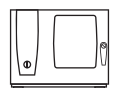
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT
10	6	219	340,18	60	600

## MODALITÀ DI COTTURA



**FORNO PROFESSIONALE A PIETRA**

Temperatura	<b>290/300°C</b>
Ripartizione calore	<b>30% platea 70% cielo</b>
Tempo cottura	<b>4/6 minuti</b> a seconda della farcitura



**FORNO CONVEZIONE**

Posizione della pinsa	<b>sulla griglia</b> (non sulla teglia)
Temperatura	<b>220/240°C</b>
Ventilazione	<b>minimo</b>
Tempo cottura	<b>5/7 minuti</b> a seconda della farcitura



**FORNO BAR**

Prima della cottura	<b>scaldare bene il forno</b>
Temperatura	<b>250°C</b>
Tempo cottura	<b>5/6 minuti</b> a seconda della farcitura