

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: PREPARATO PER PIZZA SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE: Semilavorato per pizze e focacce senza glutine.

GranPizza

INGREDIENTI: Miscela di farina di riso, fecola di patate, lievito naturale da pasta acida di riso essiccata (5%), fibra di guar, zucchero, emulsionanti: monodigliceridi degli acidi grassi; idrossipropilmetilcellulosa, sale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Ingredienti: 1000g miscela, 800-850g acqua fredda, 50g olio extra vergine, 20g di sale, 14g di lievito secco.

Preparazione: oliare la vasca della planetaria, versare il mix, aggiungere il lievito e l'acqua fredda (4 – 6°) e il sale. Impastare il composto in planetaria, con foglia, per circa 3 minuti a bassa velocità e 3 minuti alla massima velocità. Ungere le mani e formare delle palline da 300g circa, avvolgere le palline nella pellicola oleata e mettere a lievitare in frigorifero a 4° per 2 -3 ore (le palline possono essere conservate in frigorifero fino a 18 ore). Ungere la carta forno con olio e stendere delicatamente la pasta (usare le palline da frigo). Condire la superficie. Cuocere a 380° per 3 minuti circa.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, valori medi per 100 g di prodotto:

Energia	1403 kJ / 331 kcal
Grassi	1,6 g
Di cui acidi grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	74 g
Di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	2,8 g
Proteine	3,7 g
Sale	1,0 g



ALLERGENI: Il prodotto non contiene glutine

PREPARATO PER PIZZA SENZA GLUTINE			
ALLERGENI Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, MODALITA' E DURATA DI CONSERVAZIONE:

- In sacchetto carta preformato da 1000 g, per alimenti, conforme alla normativa vigente.
- Temperatura di consegna ambiente.
- Conservazione in ambiente asciutto e aerato a temperatura ambiente. Dopo un uso parziale, richiudere accuratamente la confezione o travasare la restante miscela in un contenitore chiuso.
- Termine Minimo di Conservazione (TMC): 10 mesi.

NOTE GENERALI:

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Il presente documento è riservato e deve essere utilizzato esclusivamente dal Cliente.

Prodotto destinato ad utilizzatori professionali.