

# Pallina impasto "multicereali" 250g



## Ingredienti:

Farina di grano tenero 0, farina integrale, semi di girasole, farina di segale tipo 2, semi di lino, farina di fiocchi d'orzo, semi di sesamo decorticato, farina di orzo maltato, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito.

## Descrizione:

Questo impasto si ottiene attraverso l'utilizzo di farina a base di grano tenero a cui vengono aggiunte percentuali di farina integrale e altri cereali con semi interni come girasole, segale, lino, orzo, sesamo e frumento. Oltre ad apportare diversi benefici alla salute, le farine di cereali conferiscono un particolare sapore alla pizza, rustico e gradevole.

## Valori nutrizionali riferiti a 100gr di prodotto

Valore energetico	264,39 Kcal / 100 g 1106,19 KJ / 100 g
Grassi grassi saturi	2,41 g 0,33 g
Carboidrati di cui zuccheri	47,76 g 4,71 g
Proteine	10,42 g
Sale	1,50 g

Codice	PLM250S
Cod.Doganale	19012000
Peso	250 g.Tolleranza (+/-) 10%
Temperatura di stoccaggio	-18°
Shelf life	12 mesi
PZ X CRT	35
Misure CRT	L39 X P29 X H16,5
Peso CRT	Netto/8,750 Kg Lordo/9,250 Kg
CRT X Bancale	72
Misure bancale	L120 X P80 X H160
Peso bancale	Netto/630 Kg Lordo/685 Kg
Allergeni	Contiene: soia, glutine, sesamo, grano, segale, avena, orzo, può contenere tracce di derivati del latte e uova.
Scongelamento	Disporre le palline congelate nelle cassette apposite (12 palline per cassetta), e riporle in frigo (2°/4°C) 24 ore (scelta consigliata), oppure per metodo rapido 12 ore a temperatura ambiente (max 22° C) Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.
Maturazione	1 giorno in frigo 2°C/4°C chiuse nelle apposite cassette.
Lievitazione	A temperatura ambiente fino a raggiungere 18°C/20°C al cuore della pallina.
Stesura	A mano, con macchina a caldo/freddo.
Cottura	Tutti i tipi di forni per pizza, temp. min 320°C 2,5/4 min fino a grado di cottura desiderato.

# Multigrain dough ball 250 g



## Ingredients:

Soft wheat type 0, wholemeal flour, sunflower seeds, rye flour type 2, flax seeds, barley flakes flour, hulled sesame seeds, malted barley flour, water, sunflower seed oil, salt, yeast.

## Description:

This dough is made using soft wheat flour to which percentages of wholemeal flour and other cereals with internal seeds such as sunflower, rye, flax, barley, sesame, and wheat are added. In addition to providing various health benefits, these cereal flours impart a distinctive and pleasant flavor to the pizza or rustic bread.

## Nutritional facts referred to 100g of product

Calories	264,39 Kcal / 100 g 1106,19 KJ / 100 g
Fat saturated fat	2,41 g 0,33 g
Total carbs sugars	47,76 g 4,71 g
Proteins	10,42 g
Salt	1,50 g

Code	PLM250S
Customs code	19012000
Weight	250 g.Tolerance (+/-) 10%
Storage temperature	-18°
Shelf life	12 months
PZ X CRT	35
CRT Dimensions	L39 X P29 X H16,5
CRT Weight	Net/8,750 Kg Gross/9,250 Kg
CRT X Pallet	72
Pallet dimension	L120 X P80 X H160
Pallet weight	Net/630 Kg Gross/685 Kg
Allergens	Contains: soy, gluten, sesame, wheat, rye, oats, barley; may contain traces of milk and eggs.
Defrost	Arrange the frozen dough balls in suitable containers (12 balls per container) and store them in the refrigerator (2°C/4°C) for 24 hours (recommended method), or for a quicker method, at room temperature (maximum 22°C) for 12 hours. Once thawed, the product should not be refrozen.
Maturation	1 day in the refrigerator at 2°C/4°C, closed in the appropriate containers.
Rising	At room temperature until it reaches 18°C/20°C at the core of the dough ball.
Shaping	By hand, or with a hot/cold rolling machine.
Baking	All types of pizza ovens, minimum temperature 320°C, 2.5/4 minutes until the desired level of doneness