

Impasto per pizza 190 g



Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, lievito naturale, enzimi, emulsionanti: liposomi da lecitina di girasole, antiossidante: acido ascorbico.

Cottura:

Far scongelare le palline in un box standard (40 X 60 cm) per 24 ore a +4-6°C. Inserire nel box al massimo 12 palline alla volta. Lasciare le palline a temperatura ambiente per un paio d'ore prima della stesura. Stendere, farcire e cuocere a circa 300°C per 3-4 min in forno convenzionale o a legna.

Dichiarazione nutrizionale

Valore energetico	907/217 KJ/kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,5 g 0,07 g
Carboidrati di cui zuccheri	45 g 0,6 g
Proteine	7,5 g
Sale	1,7 g
Fibra	1,8 g

Peso netto/pezzo	190 g
Prodotto e confezionato da	Dolciaria Capecchia srl - sede e stabilimento di via Lombardia 2, Siziano (MI) Prodotto con farine di grano tenero del Molino Dallagiovanna.
Shelf life	1 anno dalla data di produzione esclusa (rispettando le corrette modalità di conservazione).
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto a temperatura non superiore a -18°C. Non ricongelare le palline dopo averle scongelate. Una volta scongelate utilizzare entro 48 ore.
Allergeni	Può contenere soia, senape, lupino.
Modalità di confezionamento	In cartone
Peso lordo cartone	9,8 Kg
Origine geografica degli ingredienti princip.	UE/Nazionale
Peso medio di un pezzo	190 g (± 5g)
Forma	Sferica

Pizza dough 190 g



Ingredients:

Type 00 soft wheat flour, water, sourdough starter, enzymes, emulsifiers: liposomes from sunflower lecithin, antioxidant: ascorbic acid.

Cooking:

Thaw the balls in a standard box (40 x 60 cm) for 24 hours at +4-6°C. Place no more than 12 balls in the box at a time. Leave the balls at room temperature for a couple of hours before rolling out. Roll out, fill, and bake at approximately 300°C for 3-4 minutes in a conventional or wood-fired oven.

Nutritional declaration

Calories	907/217 KJ/kcal
Fat	0,5 g
saturated fat	0,07 g
Total carbs	45 g
sugars	0,6 g
Protein	7,5 g
Salt	1,7 g
Fiber	1,8 g

Net weight/per piece	190 g
Produced and packaged by	Dolciaria Capecchia srl - headquarters and factory located at Via Lombardia 2, Siziano (MI) Produced with soft wheat flour from Molino Dallagiovanna
Shelf life	1 year from the date of production excluded (provided correct storage methods are followed).
Storage instructions	Store the product at a temperature not exceeding -18°C. Do not refreeze the dough balls after thawing. Once thawed, use within 48 hours.
Allergens	May contain soy, mustard, lupin.
Packaging methods	In cardboard
Gross weight of the cardboard	9,8 Kg
Geographical origin of the main ingredients	EU/National
Average weight of one piece	190 g (± 5g)
Shape	Spherical