

# Pallina impasto pizza "nera" 250g



## Ingredienti:

Farine di grano tenero 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, lievito, carbone vegetale, malto.

## Descrizione:

Impasto nero al carbone vegetale, alveolata e ben idratata.

### 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	PLN250S
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 glutine, può contenere tracce di derivati del latte, soia.
Scongellamento	Disporre le palline congelate nelle cassette apposite (12 palline per cassetta), e riporle in frigo (2°/4°C) 12 ore (scelta consigliata), oppure per metodo rapido 6 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
Cottura	Tutti i tipi di forni per pizza, temp. min 320°C 2,5/4 min fino a grado di cottura desiderato.

# Crust “black” pizza dough 250 g



## Ingredients:

Wheat flour type 0, water, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, salt, yeast, activated charcoal, malt.

## Description:

Black charcoal dough, airy and well hydrated.

### 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	PLN250S
Customs code	19012000
Weight	250 g.Tollerance (+/-) 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 12 hours (recommended method), or for a quicker method, at room temperature (maximum 22°C) for 6 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
Baking	All types of pizza ovens, minimum temperature 320°C, 2,5/4 minutes until desired level of doneness.