

# LONGPAST® Viola



Mix di farine di frumento tenero tipo "0" e soia, con pasta acida di frumento essiccata,  
è studiato per impasti diretti in teglia o pala.  
Lievitazione da 1 a 12 ore.



# LONGPAST®

## Viola

### **SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO**

Prodotto professionale per pizzeria.

Longpast® Viola è studiato per impasti diretti in teglia o pala.

Lievitazione da 1 a 12 ore.

### **INGREDIENTI** (in ordine decrescente per concentrazione)

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", farina di FRUMENTO duro, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata, aromi naturali.

Tutti gli ingredienti sono 100% di origine vegetale. Non viene impiegato alcun ingrediente di origine animale.

---

### **INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011**

Il prodotto contiene i seguenti allergeni:

Frumento (contiene glutine) - Soia

---

### **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE**

Sacchi a valvola da 25Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

### **SHELF LIFE**

Il lotto di produzione e la dicitura TMC Consumarsi preferibilmente entro: sono impressi sul lato del sacco.

Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

### **INDICAZIONI DI UTILIZZO**

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere. Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.

Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

### **PESO NETTO**

Kg 25,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)