

PER TONDA



Mix di farine di frumento tenero tipo "0", farro integrale, riso, pasta acida di riso essiccata e germe di grano tostato per impasti di pizza tonda a lunga lievitazione (24-120 ore).

PER TONDA

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale per la realizzazione di impasti di pizza tonda.
Specifica per impasti a lunga Lievitazione (24-120 ore) e cottura diretta su suolo refrattario.

INGREDIENTI (in ordine decrescente per concentrazione)

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico (grani nazionali ed esteri), farina di farro integrale, farina di riso, pasta acida di riso essiccata, germe di GRANO tostato.

Può contenere tracce di SOIA.

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)