

TEGLIA ROMANA



Mix di farine per la realizzazione della pizza in teglia alla romana, altamente digeribile e ad alta idratazione, composta da farina di frumento, soia, riso ed una nuova elaborazione di Pasta Madre.



TEGLIA ROMANA

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Preparato di farine per la realizzazione della nuova Pizza in Teglia alla Romana altamente digeribile e ad alta idratazione.

Farina di frumento, soia, riso ed una nuova elaborazione di pasta madre sono alla base della ricetta.

INGREDIENTI (in ordine decrescente per concentrazione)

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", farina di riso, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO, Acqua, Lievito), aromi.

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)