

## "BASE PIZZA ROMANA NOIR"



L'immagine è puramente indicativa ed ha il solo scopo di presentare il prodotto

### DATI AZIENDALI

<b>Produttore</b>	F.M. S.R.L.
<b>Sede legale</b>	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
<b>Sede operativa</b>	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
<b>Partita IVA</b>	04514880980
<b>Contatti</b>	<a href="mailto:info@laboratoriofatamorgana.it">info@laboratoriofatamorgana.it</a> Tel. 030/7285202

### CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

<b>Nome commerciale del prodotto</b>	"Base pizza Romana Noir"
<b>Denominazione di vendita</b>	Prodotto da forno precotto
<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>	Base pizza da farcire, confezionata in atmosfera protettiva
<b>Ingredienti</b>	Miscela di farine per pizza scura ai cereali e semi (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina di <b>grano</b> tenero tipo "1", farina di <b>segale</b> , semi di <b>sesamo</b> , semi di girasole, semi di lino, farina di <b>orzo</b> , farina di <b>avena</b> , glutine vitale di <b>frumento</b> , farina di orzo maltato, germe di <b>grano</b> tostato, destrosio, farina di <b>grano</b> tenero maltato ), farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra liofilizzato, aromi.
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco (max 20°C) e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a + 4°C e consumare entro 2-3 giorni.
<b>Shelf life (TMC)</b>	70 gg dalla data di produzione
<b>Lotto</b>	Aggiornato ad ogni ciclo di produzione, corrispondente al TMC
<b>Peso netto</b>	200 g
<b>Codice EAN</b>	0710535114331

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Aspetto rustico dal colore bruno
<b>Consistenza</b>	Prodotto alveolato e morbido al tatto
<b>Gusto</b>	Caratteristico del prodotto base pizza multicereale

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI\* per 100g di prodotto

<b>Energia</b>	986/233 kJ /kcal
<b>Grassi</b>	1,6 g
di cui saturi	0,3 g
<b>Carboidrati</b>	43 g
di cui zuccheri	5,8 g
<b>Fibre</b>	2,9 g
<b>Proteine</b>	10 g
<b>Sale</b>	1,7 g

\* Valori calcolati utilizzando banca dati INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione) e schede tecniche fornitori

## ISTRUZIONI PER IL CONSUMO



### COTTURA IN FORNO VENTILATO

Forno preriscaldato a 250°C.  
Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.



### COTTURA IN FORNO REFRATTARIO

Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.

## ALLERGENI

	Allergeni volontariamente presenti nel prodotto		Può contenere (la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa)
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <sup>(1)</sup>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X <sup>(4)</sup>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X <sup>(4)</sup>
Frutta a guscio e i loro prodotti <sup>(2)</sup>		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape			X <sup>(4)</sup>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti <sup>(3)</sup>		X	
Lupini e prodotti a base di lupini			X <sup>(4)</sup>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

<sup>(1)</sup> Vale a dire grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

<sup>(2)</sup> Vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

<sup>(3)</sup> In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.

<sup>(4)</sup> Allergene indicato nell'etichettatura precauzionale degli ingredienti impiegati e/o nel laboratorio di produzione.

## IMBALLAGGIO



BUSTA	CARTONE ONDULATO
C/PE 7	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo comune