

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Base Pizza Opsea 220 gr - ø 30 cm	
<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
<b>INGREDIENTI</b>	Semola rimacinata di grano duro, acqua di mare purificata ad uso alimentare (24%), acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, conservante: sorbato di potassio	
<b>CLAIMS</b>	Prodotto steso a mano e cotto su pietra refrattaria	
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.	
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA</b>	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA)-tel. 0803250183 - www.basepizzasrl.it-info@basepizzasrl.it	

<b>FORMA</b>	Rotonda
<b>DIMENSIONI</b>	Diametro 30 cm
<b>PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)</b>	220 grammi

<b>MOD. DI CONSERVAZIONE</b>	Prodotto fresco: conservare a temperatura compresa tra 0° C e +4°C; Prodotto surgelato: conservare nel congelatore <ul style="list-style-type: none"> <li>• -18°C: vedi data consigliata sulla confezione</li> <li>• -12°C: 1 mese</li> <li>• -6°C: 1 settimana</li> </ul> nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50% Azoto + 50% Anidride carbonica)
<b>DURABILITA'</b>	Prodotto fresco: 60 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi

N. PEZZI PER CONFEZIONE	PESO NETTO (UNITA' IN GRAMMI)	PESO NETTO CONFEZIONE
2	220 g	440 g

**VALORI NUTRIZIONALI**  
 (valori medi su 100 g di prodotto)

<b>ENERGIA</b>	1117 Kj / 264 Kcal
<b>GRASSI</b>	1,6 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	0,2 g
<b>CARBOIDRATI</b>	52 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,5 g
<b>FIBRE</b>	1,5 g
<b>PROTEINE (Nx6,25)</b>	9,5 g
<b>SALE</b>	0,5 g