

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Puccia Opsea 125 gr - ø 13 cm	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua di mare purificata ad uso alimentare (24%), acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, conservante: sorbato di potassio, olio di semi di girasole	
CLAIMS	Prodotto steso a mano e cotto su pietra refrattaria	
ALLERGENI	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.	
PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA)-tel. 0803250183 - www.basepizzasrl.it-info@basepizzasrl.it	

FORMA	Rotonda
DIMENSIONI	Diametro 13 cm
PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)	125 grammi

MOD. DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare a temperatura compresa tra 0° C e +4°C; Prodotto surgelato: conservare nel congelatore <ul style="list-style-type: none"> • -18°C: vedi data consigliata sulla confezione • -12°C: 1 mese • -6°C: 1 settimana nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50% Azoto + 50% Anidride carbonica)
DURABILITA'	Prodotto fresco: 45 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi

N. PEZZI PER CONFEZIONE	PESO NETTO (UNITA' IN GRAMMI)	PESO NETTO CONFEZIONE
2	125 g	250 g

VALORI NUTRIZIONALI
 (valori medi su 100 g di prodotto)

ENERGIA	1052 Kj / 248 Kcal
GRASSI	2,1 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g
CARBOIDRATI	47,2 g
DI CUI ZUCCHERI	0,8 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE (Nx6,25)	9,4 g
SALE	0,7 g