



LINEA FRESCA

## PINSA AL PEPERONCINO

Base di Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita da una nota speziata di peperoncino. Carattere deciso e fragranza equilibrata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione.



45 gg



250°/ 5 min\*

### SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

### INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, aroma naturale, 0,3% peperoncino calabrese in scaglie, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NP	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

\* i tempi sono indicativi e possono variare

\*\* le misure sono sempre L x l x h