LINEA AMBIENTE

PINSA AL TARTUFO

Base Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita dall'aroma intenso e distintivo del tartufo. Una proposta elegante e ricercata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per assaporare al meglio il gusto del made in italy.

75 gg

250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

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, farina di riso, 1% aroma tartufo nero, semola di riso, lievito, 0,4% Tartufo Nero d'Estate (Tuber Aestivum Vitt), olio extravergine di oliva, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AT	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*