



LINEA AMBIENTE

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.



75 gq



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, 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, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO PN3020AP	N° BASI PER CONFEZIONE 1	DIMENSIONE BASE** 30x20 cm	PESO NETTO BASE 230 g	DIMENSIONE CONFEZIONE** 35x24x2,5 cm	PESO NETTO CONFEZIONE 48 g
EAN CARTONE 8,05689E+12	N° CONFEZIONI PER CARTONE 10	DIMENSIONI CARTONE** 39x25x25 cm	PESO NETTO CARTONE 400 g	PESO LORDO CARTONE 3180 g	
CARTONI PER STRATO 9	STRATI PER PALLET 7	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)** 120x80x190 cm	PESO LORDO PALLET 226 kg	N° CARTONI PER PALLET 63	N° BASI PER PALLET 630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h