



PINSA MONO ROTONDA

Codice prodotto : **19C84**



Foto non contrattuale

Descrizione del prodotto

Focaccia - Parzialmente cotta - Surgelata

Tecnologia : Parzialmente cotto

Specifiche prodotto (Valori indicativi)*

Altezza	(cm)	: 2.5 (min 1.8 - max 4)
Diametro	(cm)	: 15 (min 13 - max 17)
Peso del prodotto venduto	(g)	: 100 (+/-)

GTIN/EAN prodotto	3291810099583	GTIN/EAN cartone	3291810099590
Pallettizzazione	30-PAL. 80X120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni/Strato	8	Unità/Cartone	24
Strati/Pallet	8	Dim. del cartone in mm L x I x h	400x300x220
Cartoni/Pallet	64	Peso lordo del cartone	(Kg) 2.750
Unità/Pallet	1536	Peso netto del cartone	(kg) 2.400
Peso lordo, pallet incluso	(kg) 199	Termine Minimo di Conservazione	12 mesi
Altezza, pallet incluso	(cm) 191		

Vantaggi del prodotto

Specialità della cucina romana, questa Pinsa riunisce tutta la tradizione e il know-how della panificazione italiana.

La Pinsa Panitaly è un prodotto artigianale, schiacciato a mano, cotto su pietra, di forma rotonda e monodose.

È realizzato con una miscela di tre farine diverse: grano tenero, riso e soia e olio extravergine di oliva.

L'impasto è caratterizzato da una lunga lievitazione (24h-72h) ed elevata idratazione.

Consistenza alta e ariosa, le numerose bolle in superficie la rendono croccante fuori e morbida dentro.

Uso versatile, perfetta da farcire e ideale per il pranzo.

*Prodotto artigianale: colore, forma, peso e dimensioni potrebbero leggermente variare dalla foto o specifiche indicate sopra.

Ingredienti (prodotto venduto)

preparazione a base di farine (farina di **grano** tenero tipo "00", farina di riso, pasta acida di **grano tenero** essicata) acqua, olio extravergine d'oliva, sale, farina di **soia** decorticata tostata, lievito

Eventuale presenza: uova, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo

Valori nutrizionali

Nutriente	Unità	Per 100 g di prodotto venduto
Energia	(kJ)	1155
Energia	(kcal)	274
Grassi	(g)	7.5
di cui acidi grassi saturi	(g)	1.2
Carboidrati	(g)	40.9
di cui zuccheri	(g)	1.8
Fibre	(g)	2.2
Proteine	(g)	9.7
Sale	(g)	1.60

*AR : Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Dati a titolo informativo, nel rispetto delle modalità di preparazione e conservazione consigliate.

Caratteristiche (✓ Sí, ✗ No)

Contiene alcool	✗
Adatto ai vegetariani	✓
Adatto ai vegani	✓
Contiene carne di maiale	✗
Contiene coloranti e/o aromatizzanti artificiali*	✗
Contiene grassi idrogenati	✗



Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) convenzionale	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) RSPO	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) convenzionali	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) RSPO	✗

*Per il pane, secondo la legislazione

Istruzioni di preparazione



Scongelamento

Temperatura ambiente
10-15 min



Cottura

Forno ventilato
3-4 min - 220°C



Conservare a -18°C

ISTRUZIONI D'USO

Si consiglia di scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10/15 minuti. Cuocere per 3/4 minuti, preferibilmente su griglia, a 220°C in forno ventilato oppure a 240°C in forno statico. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Cottura da terminare nell'arco delle 12 ore una volta scongelato. Consumare poco dopo la cottura.

Nota: L'altezza del prodotto è variabile in base alla quantità di bolle presenti e alla loro disposizione sulla superficie. Se il prodotto venisse pretagliato all'altezza della bolla potrebbe presentare dei buchi e due metà non perfettamente simili.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.