



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 l x h 400x300x220

Cartoni/Pallet 64

Unità/Pallet 1536

Peso lordo, pallet incluso ( kg ) 199

Peso lordo del cartone (Kg) 2.750

Altezza, pallet incluso ( cm ) 191

Peso netto del cartone (kg) 2.400

**Termine Minimo di Conservazione** 12 mesi

## 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.