COLMADO SINGULAR

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
FECHA 11/10/2023
REV. 02

REFERENCIA	**SPI005**
FOTO	
NOMBRE COMERCIAL	Base para pizza romana
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Base de pizza moldeada a mano, fermentada 72 h y cocida en un horno de leña. En una bolsa van dos bases de 22x35 cm
PRESENTACIÓN	Bolsas de 2 unidades. (225 g/u)
INGREDIENTES	Harina de **trigo** de grano tierno, agua, **sémola** de grano duro, harina de **soja**, harina de arroz, masa madre de **trigo**, aceite de oliva virgen extra, sal integral de Cervia, levadura.
ALÉRGENOS	**Gluten**, **soja** Puede contener trazas de **Mostaza**
VALORES NUTRICIONALES	

Valor energético	1099 / 260	kJ / kcal
Grasas	2,2	g/100 g
de las cuales saturadas	0,34	g/100 g
Hidratos de Carbono	49,8	g/100 g
de los cuales azúcares	6,4	g/100 g
Proteínas	8,9	g/100 g
Sal	1,46	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto en frigorífico a temperatura entre +2 y 6º C. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 2 días.
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	60 días
CODIGO DE BARRAS	8058056170361