

REFERENCIA

SPI004

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Base para pizza romana Bio

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. (250 g/u)

INGREDIENTES

Harina de TRIGO tierno*, agua, harina INTEGRAL* de TRIGO, sal, aceite de oliva* virgen extra, harina de arroz*, masa madre (harina de TRIGO tierno "0"*), masa madre de ESPELTA*, levadura natural en polvo, GLUTEN DE TRIGO, enzimas), levadura
*Ingredientes de producción ecológica.

ALÉRGENOS

Gluten y espelta
Puede contener trazas de **soja y mostaza**

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1017 / 240	kJ / kcal
Grasas	1,72	g/100 g
de las cuales saturadas	0,78	g/100 g
Hidratos de Carbono	46,28	g/100 g
de los cuales azúcares	1,95	g/100 g
Proteínas	8,65	g/100 g
Sal	0,75	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar el producto en frigorífico a temperatura entre +2 y 6° C.
Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 2 días.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

60 días

CODIGO DE BARRAS

8058056170910