

**REFERENCIA** PF001**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Pizza hojaldrada

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Las bases de pizza crujientes o "Crescia Sfogliata d'Urbino" son unos panes muy sabrosos y hojaldrados. Su técnica de elaboración es muy similar a la de la ensaimada, pero en este caso se trata de una masa salada, perfecta para combinar con embutidos o verduras. Ideal para calentar en sartén y conseguir un resultado crujiente, quebradizo y ligero. Da como resultado unas pizzas fantásticas, sándwiches, quesadillas o tapas. Tiene un tamaño de 23 cm de diámetro aproximadamente.

**PRESENTACIÓN** Bolsas de 450 g (3 unidades)

**INGREDIENTES** Harina de **trigo** tierno tipo "0" (origen: Italia), agua, manteca de cerdo, **huevos**, sal, pimienta, conservante E202.

**ALÉRGENOS** **Gluten y huevos**  
Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético	1435 / 341 kJ / kcal
	Grasas	12,72 g/100 g
	<i>de las cuales saturadas</i>	4,7 g/100 g
	Hidratos de carbono	49,88 g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	1,28 g/100 g
	Proteínas	6,86 g/100 g
	Sal	1,36 g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar. Una vez abierto, mantener en el frigorífico y consumir preferiblemente en un plazo de 4 días

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 60 días desde fecha de fabricación.

**CÓDIGO DE BARRAS** 8030710445565