

## REFERENCIA

PF002

## FOTO



## NOMBRE COMERCIAL

Mini 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 6 cm de diámetro aproximadamente.

## PRESENTACIÓN

Bolsas de 370g (5 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**.

## VALORES NUTRICIONALES

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

8030710000450