

LA SOFFIATA



L'immagine è puramente indicativa ed ha il solo scopo di presentare il prodotto

DATI AZIENDALI

Produttore	Laboratorio Fata Morgana di Ranghetti Roberto
Sede legale	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
Sede operativa	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
Partita IVA	04047540986
Contatti	info@laboratoriofatamorgana.it Tel. 030/2383388

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Nome commerciale del prodotto	La soffiata
Denominazione di vendita	Prodotto da forno precotto
Descrizione sintetica del prodotto	Base pizza da farcire, confezionata in atmosfera protettiva
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra liofilizzato, aromi.
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco (max 20°C) e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a + 4°C e consumare entro 2-3 giorni.
Shelf life (TMC)	70 gg dalla data di produzione
Lotto	Aggiornato ad ogni ciclo di produzione, corrispondente al TMC
Peso netto	300 g
Codice EAN	0710535114324

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

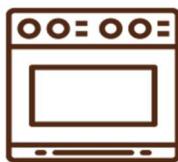
Colore	Tipico del prodotto precotto, leggermente dorato
Consistenza	Prodotto alveolato e morbido al tatto
Gusto	Caratteristico del prodotto base pizza

VALORI NUTRIZIONALI MEDI* per 100g di prodotto

Energia	876/207 kJ /kcal
Grassi	1,6 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	1,6 g
Proteine	6,3 g
Sale	1,6 g

* Valori calcolati utilizzando banca dati INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione) e schede tecniche fornitori

ISTRUZIONI PER IL CONSUMO



COTTURA IN FORNO VENTILATO

Forno preriscaldato a 250°C.
Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.



COTTURA IN FORNO

REFRATTARIO

Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.

ALLERGENI

	Allergeni volontariamente presenti nel prodotto		Può contenere (la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa)
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ⁽¹⁾	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X⁽⁴⁾
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X⁽⁴⁾
Frutta a guscio e i loro prodotti ⁽²⁾		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X⁽⁴⁾
Anidride solforosa e solfiti ⁽³⁾		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

⁽¹⁾ Vale a dire grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

⁽²⁾ Vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

⁽³⁾ In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.

⁽⁴⁾ Allergene indicato nell'etichettatura precauzionale degli ingredienti impiegati e/o nel laboratorio di produzione.

IMBALLAGGIO



BUSTA	CARTONE ONDULATO
C/PE 7	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo comune