



PAN PIZZA

gourmet



Con lievito madre 20%

- **Migliori caratteristiche organolettiche**, che doneranno un profumo intenso ed un gusto deciso e aromatico.
- **Migliore sviluppo della mollica**, creando un'alveolatura più fine e che tende a crescere in altezza e non in larghezza (come nel caso del lievito di birra)
- **Migliore conservabilità**, data dall'acidità dell'impasto che inibisce gran parte delle muffe. Inoltre grazie ai batteri lattici sviluppati nel lievito la shelf-life del prodotto aumenta e il pane resta fragrante per un tempo più lungo ed ha anche una crosticina più colorata.
- **Migliore digeribilità**, dovuta alla trasformazione delle sostanze più complesse in sostanze più semplici e quindi più facilmente assimilabili dal nostro organismo.



Lievitazione 24 ore

Prodotto finale sarà più leggero e più digeribile



Senza grassi aggiunti

Con germe di grano 3%

Ha **proprietà antiossidanti**, grazie alla presenza di omega-3 e omega-6 che proteggono dai **radicali liberi** e da altri microrganismi, che sono la causa principale di malattie gravi. Ciò permette quindi di **rafforzare anche il sistema immunitario**.



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **grano** duro, lievito madre 20% (farina di **grano** tipo "0" acqua, lievito madre essiccato), germe di **grano** 3%, sale, farina di **frumento** maltato, lievito naturale, conservante: acido sorbico, propionato di calcio

Contiene glutine, può contenere tracce di soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

SCHEDA TECNICA

Nome prodotto: PAN PIZZA		Cod. 002	Codice Ean: 8033224479811	Iva: 4%	Shelf-live: 60gg
Peso conf. (g) 480	Pezzi per conf.: 4	Dimens. prodotto (cm): L 13 x H 2 x P 13		Dimens. Conf. (cm): L 14 x H 4 x P 30	
DATI CARTONE	Peso lordo CT (kg): 6,100		Quantità per CT: 12	Dimensione CT (cm): L 25 x H 26 x P 39	
PALLET	CT per strato: 9	Strati per pallet: 6	CT per pallet: 54	Altezza pallet (cm): 170	