

PIZZA GLUTENFRI GENUINA Ø30CMX22 FRYST

SKU: 7144

Handgjord, glutenfri pizzabotten. FRYST
Ø 30 cm - 22 st x 225 g

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: Ø 30 cm - 225 g
Typ: GLUTENFRI Handgjord, förbakad och fryst.
Karaktär: Mycket hög kvalitet.
Servering: Gör din egen pizza med din favorit topping.
Förvaring: -18° C
Antal/kartong: 22

Ingredienser: Majsstärkelse, vatten, surdeg av majs (majsmjöl, vatten), extra jungfruolja, vegetabiliska fibrer (psyllium, inulin), salt, fruktos, förtjockningsmedel: guarkärnmjöl, E464; rostad majs.
Produceras i anläggning som hanterar: spannmål som innehåller **gluten** (**vete, råg, korn, havre, spelt, kamut** eller deras hybridstammar) och produkter av dessa.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	977 kJ / 231 kcal
Fett	2,3 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	50,0 g
- varav sockerarter	2,2 g
Fibrer	3,3 g
Protein	0,6 g
Salt	1,4 g

Fondo Pizza Ø 30 cm – Glutenfri Pizzabotten
I hjärtat av Abruzzo – Italiens kornbod, mellan kullar och berg – finner vi Azienda Agricola ”Genuina”. Här arbetar sen tre generationer familjen – Pompetti – med det som de älskar.
Råvarorna är lokala från områdena kring Castelnuovo Vomano – på landsbygden. Deras egna vete och olivolja och med källvatten från Gran Sasso, skapar de denna fantastiska produkt.
Ett uttryck för en internationell symbol för Italien i världen: Pizza!
Surdegen som har 95% hydrering (brödet blir saftigare, inkråmet blir mindre kompakt och ihåligt) jäses i 48 timmar och bakas ut för hand.
Gianni Pompetti vann pizzamästerskapet i Parma 2018 som världens bästa pizzabagare för ”pizza alla pala”. Skilj dig från mängden, prova Genuinas pizzor, dina gäster kommer att märka skillnaden!

