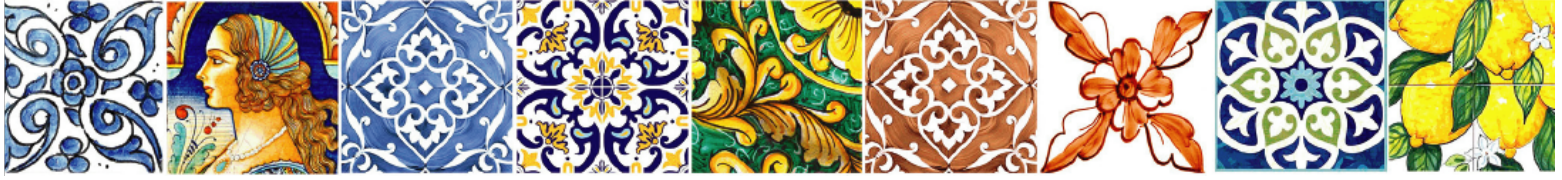
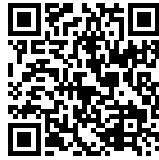


Italienska smaker sedan 1999



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



Italienska smaker sedan 1999



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!

30 years of Italian Food Experience

Pizza Genuina - Pizzabotten från Abruzzo

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!

Fondo Pizza Ø 30 cm

ARTIKELID: 1144

Nettovikt/vikt: Ø 30 cm - 222 g

Typ: Går i flera mängder, färdigbakad och frys.

Karaktär: Hyftar hög kvalitet.

Samtidig: Gör du egen pizza med din favorit topping.

Asat/kartong: 22

Ingredienser: glukosyl (dikalkfosfat, natriumfosfat, kalciumfosfat, natrium), vete (vete, råg), extra jungfruolja, korn (korn, havre), sockerarter (sukros, glukos), vatten, salt, sötningsmedel (sorbitol, erytritol), förtjockningsmedel (guarkärnmjöl, xantann), psyllium, inulin, salt, fruktos, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl, xantann). Förvara: 107 Grad C in tryckning

molino

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

