

Italienska smaker sedan 1999



PIZZA NAPOLETANA BASE ROSSA Ø30CMX12 FRYST

SKU: 13412



Storlek/Volym: Ø 30 cm - 2 st x 225 g x 6 FRYST

Typ: Vedugnsbakad Neapolitansk pizzabotten med San Marzano tomat.

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: Ø 30 cm - 2 st x 225 g x 6

Typ: Vedugnsbakad Neapolitansk pizzabotten med San Marzano tomat.

Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.

Servering: Tina 10 min. Förvärm ugn 210°C, baka 6-8 minuter.

Antal/kartong: 12



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser deg: **vetemjöl** typ "00", vatten, extra jungfruolja, naturlig jäst, salt.

Ingredienser fyllning: San Marzano tomater, extra jungfruolja, salt.

Förvaras: -18°C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	970,5 kJ / 232 kcal
Fett	4,6 g
- varav mättade fettsyror	1,2 g
Kolhydrater	44,0 g
- varav sockerarter	3,2 g
Fibrer	2,1 g
Protein	6,5 g
Salt	2,9 g

L'Arte del Pizzaiolo Napoletano

År 2017 förklarade L'Arte del Pizzaiolo Napoletano att Napolitansk pizza är en skyddad produkt på UNESCO's världsarvslista. Detta erkännande för in den napolitanska pissan - en av de mest älskade och konsumerade maträtterna i världen - till Olympus för det nationella och internationella köket och identifierar den napolitanska pizzatillverkarens konst som ett uttryck för en kultur som manifesterar sig på ett unikt sätt. Pizzamakares skicklighet är inte lika överallt och detta säkerställer att den Napolitanska pissan är ett skyddat varumärke från Italien till världen.

Italienska smaker sedan 1999

Pizza Napoletana - Antico Panificio Santa Lucia

L'Arte del Pizzaiolo Napoletano

År 2017 förklarade L'Arte del Pizzaiolo Napoletano att Napolitansk pizza är en skyddad produkt på UNESCO's världsarvslista. Detta erkännande för in den napolitanska pissan - en av de mest älskade och konsumerade maträtterna i världen - till Olympus för det nationella och internationella köket och identifierar den napolitanska pizzatillverkarens konst som ett uttryck för en kultur som manifesterar sig på ett unikt sätt. Pizzamakares skicklighet är inte lika överallt och detta säkerställer att den Napolitanska pissan är ett skyddat varumärke från Italien till världen.

Pizzabotten Napoletana Ø 30 cm, 12 st

Artikelnummer: 1242
Storlek/Vikt: Ø 30 cm - 2 st x 2,25 g x 6
Typ: Vedugnsläskad Napolitansk pizzabotten med San Marzano tomat.
Karakter: Länglat. Mjukt deg och knepig ris.
Servering: Tina 10 min. Fördämd ugnsvarm, baka 6-8 minuter.
Antal/kartong: 12

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	Skickat till
Energi	970,5 kJ / 232 kcal
Fett	4,6 g
- varav mättade fettsyror	1,2 g
Kolhydrater	44,0 g
- varav sockerarter	3,2 g
Fibrer	2,1 g
Protein	6,5 g
Salt	2,9 g

Ingredienser deg: vetemjöl typ "00", vatten, extra jungfruolja, naturlig jäst, salt.
Ingredienser fyllning: San Marzano tomater, extra jungfruolja, salt. Förvaras: -18°C. Bäst före: se förpackning

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

