

PIZZA NAPOLETANA BIANCA Ø30CMX12 FRYST

SKU: 13411

Vedugnsbakad Napoletansk pizzabotten.
Ø 30 cm - 2 st x 225 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: Ø 30 cm - 2 st x 225 g x 6
Typ: Vedugnsbakad Napoletansk pizzabotten.
Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.
Servering: Tina 10 min. Förvärmd ugn 210°C, baka 6-8 minuter.
Antal/kartong: 12

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	964,3 kJ / 230,8 kcal
Fett	2,6 g
- varav mättade fettsyror	1,1 g
Kolhydrater	47,9 g
- varav sockerarter	1,1 g
Fibrer	1,6 g
Protein	6,9 g
Salt	1,1 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 pizzan – 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 pizzan är ett skyddat varumärke från Italien till världen.

