

Italienska smaker sedan 1999



PIZZA NAPOLETANA BIANCA Ø25CMX10 FRYST

SKU: 11144



PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: Ø 25 cm

Typ: Vedugnsbakad Neapolitansk pizzabotten.

Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.

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

Antal/kartong: 10



Italienska smaker sedan 1999



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

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	964,3 kJ / 230,8 kcal
Fett	2,4 g
- varav mättade fettsyror	1,3 g
Kolhydrater	47,9 g
- varav sockerarter	1,1 g
Fibrer	1,6 g
Protein	6,9 g
Salt	1,1 g

Italienska smaker sedan 1999

Bianca 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 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.

Bianca Napoletana Ø 25 cm

Artikelnummer: 11144
Storlek/Volym: Ø 25 cm - 2 st x 200 g x 10
Typ: Vetemjölbasad Napolitansk pizzabotten.
Kameler: 10 dagar. Måskäglig och kräsig pizza.
Servering: 1 tina 20 min. Förberedd ugn 230°C, baka 6-8 minuter.
Antal/kartong: 20

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
MOLINO PIZZABOTTEN	
Energi	964,3 kJ / 230,8 kcal
Fett	2,4 g
- varav mättade fettsyror	1,3 g
Kolhydrater	47,9 g
- varav sockerarter	1,1 g
Fibrer	1,6 g
Protein	6,9 g
Salt	1,1 g

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

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

