

Italienska smaker sedan 1999



Pizza Margherita Ø 30 cm - Prodal

Prodal - kort historia:

Prodal föddes i San Donà di Piave, i provinsen Venedig 1994. Lång tid har gått sedan Tiziano Zanuto, en av grundarna och nuvarande VD för Prodal, reste runt med en skåpbil med skärbräda och ett hjul, för att låta sina potentiella kunder smaka på sin pizza.

Övertygelsen är fortfarande densamma! Att veta hur man gör pizzor är inte tillräckligt. Utmaningen har alltid varit att associera kvalitet och produktionskapacitet. Garantera högsta kvalitet för en pizza med passion - lika bra som i en pizzeria.

Åren har gått, framgångarna är många. Men andan har varit intakt: Prodal är fortfarande den stora familjen där alla är stolta över att kunna bidra. Som Titian säger "en vacker livserfarenhet".



Pizza Margherita Ø 30 cm

ARTIKELNR: 1006

Storlek/Volym: Ø 30 cm - 2 st x 350 g x 6

Typ: Vedugnsbakad pizza med tomat och mozzarella.

Karaktär: Spänstig och luftig inuti, krispig och knaprig på ytan.

Servering: Ugnsbaka - ät som den är eller lägg på dina favortier!

Antal/kartong: 6

Ingredienser pizzadeg: **vetemjöl** typ "00", vatten, solrosolja, jäst, salt, maltat **vetemjöl**. Fyllning: tomat, mozzarella (**komjolk**, mjölksyrabakterier, salt, löpe), salt, oregano. Kan innehålla spår av **soja**. Förvaras: fryst (-18° C). Om upptinad, frys ej igen. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	860 kJ / 206 kcal
Fett	5,76 g
- varav mättade fettsyror	2,68 g
Kolhydrater	28,15 g
- varav sockerarter	1,12 g
Fibrer	0,00 g
Protein	9,78 g
Salt	1,42 g

molino

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