

20 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

ARTIKELNR: 7144

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.

Antal/kartong: 22

Ingredienser: glutenfri stärkelseblandning: majsstärkelse, surdeg (vatten, majs mjöl), extra jungfruolja, inulin fiber (cikoria), emulgeringsmedel: hydroxi-propylmetylcellulosa, glukos, modifierad stärkelse, salt, bovetemjöl, psylliumfiber, stabiliseringsmedel: xantangummi. Förvaras -20°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1101 kJ/260 kcal
Fett	2,7 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	57,0 g
- varav sockerarter	2,7 g
Fibrer	3,0 g
Protein	0,5 g
Salt	1,3 g

ilmolino

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