

20 years of Italian Food Experience



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 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.



Pizza Napoletana Ø 28 cm, 8 st

ARTIKELNR: 2388

Storlek/Volym: Ø 28 cm - 2 st x 350 g x 4

Typ: Vedugnsbakad Napoletansk pizza med tomat och mozzarella.

Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.

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

Antal/kartong: 8

Ingredienser deg: **vetemjöl** typ "00", vatten, salt, naturlig jäst, extra jungfruolja. Ingredienser fyllning: mozzarella 28% (pastöriserad **komjök**, mjölksyra, salt, löpe), passerade tomat 23%, extra jungfruolja, basilika, salt, surhetsreglerande medel: citronsyra. Förvaras: -18°C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1104,57 kJ / 264 kcal
Fett	11,0 g
- varav mättade fettsyror	4,3 g
Kolhydrater	30,0 g
- varav sockerarter	1,4 g
Fibrer	0,0 g
Protein	10,0 g
Salt	1,9 g

ilmolino

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