

20 years of Italian Food Experience



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 pizzen - 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 pizzen är ett skyddat varumärke från Italien till världen.



Bianca Napoletana Ø 28 cm

ARTIKELNR: 11043

Storlek/Volym: Ø 28 cm - 2 st x 225 g x 10

Typ: Vedugnsbakad Napoletansk pizzabotten.

Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.

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

Antal/kartong: 20

NÄRINGS DEKLARATION 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

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

ilmolino

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