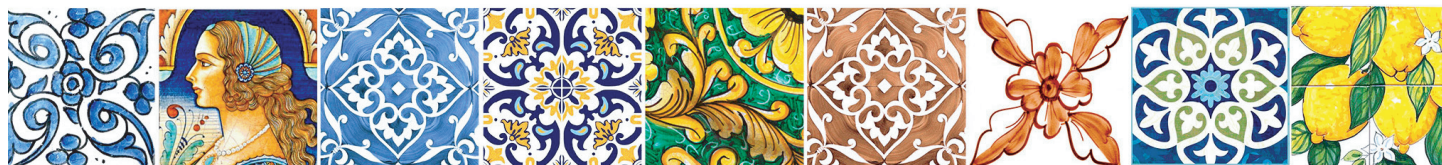


Italienska smaker sedan 1999



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 30 cm, 12 st

ARTIKELNR: 13412

Storlek/Volym: Ø 30 cm - 2 st x 225 g x 6

Typ: Vedugnsbakad Napoletansk pizzabotten med San Marzano tomat.

Karaktär: Långjäst. Mjuk deg och krispig yta.

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

Antal/kartong: 12

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	970,5 kJ / 232 kcal
Fett	4,6 g
- varav mättade fettsyror	1,2 g
Kolhydrater	44,0 g
- varav sockerarter	3,2 g
Fibrer	2,1 g
Protein	6,5 g
Salt	2,9 g

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

Ingredienser fyllning: San Marzano tomater, extra jungfruolja, salt. Förvaras: -18°C. Bäst före: se förpackning

molino

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