

"LA VESUVIO" PESTO, STRACCHINO E POMODORI SECCHI

CODICE EAN:**INGREDIENTI:**▪ **BASE:**

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito madre, sale, lievito di birra, agente lievitante: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, amido di mais.

▪ **FARCITURA:**

Formaggio fresco a pasta filata (**latte**, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico).

Pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), sale, olio extra vergine di oliva, origano.

Stracchino 9% (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio).

Pesto 5,5% (olio di oliva, basilico, olio di girasole, noci di **anacardio**, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), sale, pinoli, aglio, aromi naturali, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico).

Pomodori secchi 3,5% (pomodori secchi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, aromi naturali, antiossidante: acido L-ascorbico).

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali per:	100 gr
Valore energetico	1022 kJ 245 kcal
Grassi	11,2 g
Di cui saturi	5,6 g
Carboidrati	26,5 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	10,0 g
Sale	1,1 g

PESO DELL'UNITA':

550 g

IMBALLO: vaschetta APET-EVOH-PE per pizza singola.

SCATOLA: 8 pezzi per scatola.

CONSERVAZIONE:

In frigo da 0 a +4°C

SHELF LIFE: 28 giorni (20 giorni garantiti dalla data di consegna).

ALLERGENI:

Contiene **glutine, latte, uova**. Può contenere tracce, **soia e frutta a guscio**.

METODI DI COTTURA:

IN FORNO ventilato 4/5 minuti a 200°C.

IN PADELLA: 6/8 minuti a fuoco lento.

NO MICROONDE

*le indicazioni di cottura sono da considerarsi una GUIDA. La pizza sarà comunque cotta quando il formaggio in superficie sarà completamente fuso.

DATA DI SCADENZA: vedi confezione.

LOTTO: vedi confezione.