

SPOLVERO PIZZA



Per ottenere il massimo risultato professionale, mettiamo a disposizione degli operatori della panificazione i nostri spolveri. Studiati per la lavorazione di impasti ad elevata idratazione, aiutano a mantenere la pizza croccante dopo la cottura.



SPOLVERO PIZZA

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale studiato per la lavorazione degli impasti e delle pagnotte di Pinsa® Romana (e altri impasti in genere).

“Spolvero Pizza” rende semplice la manipolazione e la formatura di ogni tipo di pasta, specialmente nel caso di impasti ad alta idratazione. Riduce l'appiccicosità della pasta e aumenta la croccantezza della crosta.

INGREDIENTI (in ordine decrescente per concentrazione)

Semola di grano duro.

Tutti gli ingredienti sono 100% di origine vegetale. Non viene impiegato alcun ingrediente di origine animale.

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011

Il prodotto contiene i seguenti allergeni:

Frumento (contiene glutine) - Soia

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi a valvola da 25Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

SHELF LIFE

Il lotto di produzione e la dicitura TMC Consumarsi preferibilmente entro: sono impressi sul lato del sacco.

Ciascun sacco indica un “Termine minimo di conservazione” di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Utilizzare tal quale come ausilio per lo spianamento. Stendere sul banco e posizionare sopra l'impasto da spianare. Rimuovere l'eccesso dal prodotto prima di informare. Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

PESO NETTO

Kg 25,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)