

Pizza Prosciutto e Funghi

Ø 30 cm, fatta a mano, con polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi



Art. n.	9801
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	400
Unità fornitura	CT à 12 STK
GTIN-13	8028842905316
Peso complessivo (kg)	5.45
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	IT

Preparazione

Togliere la pizza dal congelatore, rimuovere l'imballaggio e lasciarla scongelare. Quindi cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 10 - 12 minuti (forno ad aria calda 200 °C, 8 - 10 minuti) fino a quando la mozzarella si sarà sciolta.

Denominazione specifica

Pizza con prosciutto e funghi, precotta, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, polpa di pomodoro, acqua, mozzarella EU, prosciutto di coscia EU 11% (carne di maiale, acqua, sale commestibile, amido di patate, zucchero, glucosio, spezie, estratto di spezie, antiossidante [E301], conservante [E250]), funghi prataioli 8.4%, SEMOLA DI FRUMENTO DURO, sale commestibile, olio di girasole, olio d'oliva, PASTA ACIDA DI FRUMENTO, estratto di lievito, origano, aglio, acidificante [E270]

Allergeni

glutine, Tracce di senape, soia

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	917	Kilocal. ca. (kcal)	219
Grassi (g)	8	Carboidrati (g)	24
di cui acidi grassi saturi (g)	4.6	di cui zuccheri (g)	2

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefono 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Proteine (g)

13

Sale (g)

1.5
