

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond à la crème, pâte au levain, étiré et nappé de crème à la main. Produit précuit au feu de bois.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain et de crème	Tolérance(s)	/
Texture	Mie aérée, moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Enlever le film plastique. Congelé ou décongelé (10 minutes à température ambiante), garnir le fond précuit avec vos ingrédients préférés.

Four à pizza : 3 min à 320°C

Four traditionnel : 5 min à 220°C

Au four infrarouge : 2 min à 320°C

Distributeur automatique : 2 Min à 220°C

INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", eau, semoule de **blé** dur, **crème** (15%) (fromage frais (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne), eau, sel, poivre, muscade), son de **blé** grillé, levure de bière, sel, huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Moutarde, Poissons, Soja.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** Italie - **Stampille sanitaire:** IT D3Z6Q CE

- **Origine du lait:** UE - **Traitement du lait:** Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30 min)

- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1082	Energie (kcal)	257
Matières grasses (g)	5,4	dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	40	dont sucres (g)	2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	9,4
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 1 000 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 500 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Listéria monocitogènes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8*2 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film polyoléfine (PO PE) thermorétractable	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730031305	/
Poids net (Kg)	300 g (+/- 3%)	4,80	269
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	310 g	5,46	330
Dimensions L x l x h (mm)	ø 290 (+/- 10)	400 x 300 x 305	1200 x 800 x 2300
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	896	8	7	56

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.