



**ALIMENTARE
GELO**
PANIFICATI SURGELATI

PIZZETTE PASTA SFOGLIA GR.20 KG.1X4



CODICE
11819

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pizzette fragranti di pasta sfoglia con salsa di pomodoro speziata e mozzarella, pronte per la cottura. Contiene circa 40 pezzi. Surgelate.

INGREDIENTI

Farina di frumento (GRANO), margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), polpa di pomodoro 19% (pomodori, correttore di acidità: acido citrico), acqua, formaggio (LATTE), mozzarella 1,2% (LATTE), olio di oliva, sale, amido modificato, estratto di malto (GRANO), LATTE scremato in polvere, amido di mais, origano.

Allergeni: GLUTINE e LATTE. Può contenere tracce di: SOIA, UOVA, SENAPE.

SHELF LIFE

Conservare 18 mesi dalla data di produzione ad una temperatura di -18°C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Distribuire le pizzette surgelate su di una teglia (per favore utilizzare carta da forno) e cuocerle in forno preriscaldato fino alla doratura desiderata.

Importante: le pizzette devono essere cotte con poca umidità.

Forno combinato: a 180°C ca. 15-20 minuti, con ventilazione ridotta e poca umidità.

Forno (ventilato): a 180°C ca. 15-20 minuti, con ventilazione ridotta, con valvola di aspirazione chiusa - se il forno è a pieno carico aprire la valvola a metà cottura e fare uscire il vapore.

Friggitrice ad aria: per una preparazione più veloce, senza preriscaldare, appoggiare il prodotto surgelato nella friggitrice ad aria e cuocere a 160°C per 15-18 minuti.

Il tempo di preparazione può variare secondo il tipo di forno e quantità del prodotto.

