



ALIMENTARE  
GELO

PANIFICATI SURGELATI

# PINSA 29X19 GELO GR.210X12



**CODICE**  
**14456**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base per pinsa bianca parzialmente cotta e surgelata. Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 48 ore prima della lavorazione finale. Stesa a mano. Altissima idratazione dell'impasto (oltre il 90% di acqua sulla farina).

Lunghezza: cm 29 $\pm$ 1    Larghezza: cm 19 $\pm$ 1    Spessore: cm 3 $\pm$ 0,5

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti).

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero, acqua, pasta madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio extravergine di oliva, sale marino, farina di SOIA, farina di riso, lievito di birra, glutine di FRUMENTO, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero. Allergeni: GLUTINE e SOIA. Può contenere: SESAMO, SENAPE, LUPINO e LATTE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente, colore dorato.

## SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Può essere conservato ad una temperatura di -18°C fino a 24 mesi (18 mesi alla consegna). Da scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore prima di essere cotto.

## UTILIZZO

Da consumare dopo adeguata cottura. Scongela il prodotto a temperatura ambiente. Condire a piacere e cuocere. In forno ventilato: preriscaldare a 220°C, quindi cuocere per 4-5 min. In forno statico: preriscaldare a 280°C, quindi cuocere per 4-5 min. In ogni caso, consigliamo di verificare la cottura desiderata in base al tipo di forno utilizzato.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)