



PANIFICIO LA FENICE SRLS

Sede: Via filippi 35 - 56021 Cascina (PI)
Lab.: Via Piemonte 140 - 56035 Lari (PI)
Tel. 050/742866 Fax 050/747805

P.IVA 02151270507

SCHEDA TECNICA DI

PRODOTTO

Uso Commerciale

REVISIONE DEL 01/01/2025

- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Basi per pizza con pomodoro Biologica

- DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno da agricoltura biologica

- DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero tipo "0" biologica a lenta levitazione con seguente cottura.

Raffreddato a temperatura ambiente e confezionato in scatole di cartone alimentare.

- INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" biologica

Polpa di pomodoro biologico

Acqua

Lievito no O.G.M.

- INFO ALLERGENI

Il prodotto contiene glutine

Il prodotto può contenere tracce di soia:

l'allergene non è presente presso il sito produttivo ma non se ne esclude la presenza, che può essere legata a fornitori

- TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Il prodotto può essere consumato da tutta la popolazione fatta eccezione dei soggetti intolleranti al glutine

- SCADENZA

Il prodotto deve essere consumato entro 72 ore dalla produzione

- CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco/asciutto lontano da fonti di calore. Se non consumata entro le 24 ore conservare in frigorifero

- PACKAGING (CONFEZIONAMENTO)

Scatole di cartone per alimenti

- CARATTERISTICHE ORGAPOLETTICHE

CONSISTENZA: prodotto appetibile e facilmente deglutibile

SAPORE: tipico del pane fresco

COLORE: colore dorato nella parte esterna, bianco nella parte interna

- CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

FORMA: rettangolare

DIMENSIONE: Lunghezza cm 60
Larghezza cm 40