



Gluten Free

# Pizza Base

170 g



## Base de Pizza precocida - congelada

Este producto ha sido elaborado con materias primas sin gluten y trigo.

### INGREDIENTES

agua, almidón de maíz, harina de arroz, fécula de patata, almidón de arroz, harina de maíz, jarabe de glucosa, levadura, espesante: hidroxipropil metilcelulosa, aceite de oliva extra virgen 1,5%, aceite de girasol, sal yodada, fibra de manzana, dextrosa, proteína de soja, acidulantes: ácido tartárico, ácido cítrico.

#### PAQUETE INDIVIDUAL

No. art.	101403
Fecha de caducidad	12 meses
Peso neto / bruto	170 g / 191,3 g
Medidas (anch x alt x prof)	27 x 27 x 2,5 cm
Material de embalaje	Aluminio, 16 g Plástico blando, 5,3 g

#### CAJA

EAN	8008698014875
Unidades por caja	10
Peso neto / bruto	1700 g / 2053 g
Peso de caja vacía	140 g
Medidas (anch x alt x prof)	31,3 x 31,9 x 22,6 cm

#### PALÉ

Unidades por palé	600
	60 cajas por palé 12 cajas por capa 5 capas
Altura	174 cm
Peso	148,18 kg

código aduanero 19059080

Valores medios por:	100 g
Valor energético	1221 kJ 289 kcal
Grasas	3,9 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	58 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Fibra alimentaria	4,5 g
Proteínas	3,0 g
Sal	1,3 g

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Este folleto puede sufrir modificaciones. Por favor, consulte el envase del producto para obtener información legalmente válida.

### CONSERVACIÓN

A -18 °C se conserva un mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse, mantener refrigerado y usar dentro de 2 días.

### PREPARACIÓN



Antes de la preparación de la superficie de trabajo limpia y lavarse las manos para evitar la contaminación con gluten. Quite la base de la película, la temporada y cocer en la olla.

### Schär es el fabricante nº 1 de productos alimenticios sin gluten.

- Empresa líder del mercado europeo en la que más confían los consumidores
- Productos sin gluten y trigo
- El mayor surtido sin gluten del mercado
- Pionero en investigación, desarrollo e innovación
- Más de 30 años de experiencia en la producción y la distribución de productos sin gluten
- Servicios de atención e información para nuestros consumidores