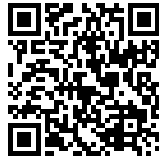


# Italienska smaker sedan 1999



GLUTENFRI FONDO PIZZA PIZZA GENUINA 30CM FRYST

SKU: 7144



Handgjord, glutenfri pizzabotten. FRYST

Ø 30 cm - 22 st x 225 g

## PRODUKT BESKRIVNING

**Storlek/Volym:** Ø 30 cm - 225 g

**Typ:** GLUTENFRI Handgjord, förbakad och fryst.

**Karaktär:** Mycket hög kvalitet.

**Servering:** Gör din egen pizza med din favorit topping.

**Förvaring:** -18° C

**Antal/kartong:** 22



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Majsstärkelse, vatten, surdeg av majs (majsmjöl, vatten), extra jungfruolja, vegetabiliska fibrer (psyllium, inulin), salt, fruktos, förtjockningsmedel: guarkärnmjöl, E464; rostad majs.

Produceras i anläggning som hanterar: spannmål som innehåller **gluten (vete, råg, korn, havre, spelt, kamut** eller deras hybridstammar) och produkter av dessa.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	977 kJ / 231 kcal
Fett	2,3 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	50,0 g
- varav sockerarter	2,2 g
Fibrer	3,3 g
Protein	0,6 g
Salt	1,4 g

## Fondo Pizza Ø 30 cm – Glutenfri Pizzabotten

I hjärtat av Abruzzo – Italiens kornbod, mellan kullar och berg – finner vi Azienda Agricola "Genuina". Här arbetar sen tre generationer familjen – Pompetti – med det som de älskar. Råvarorna är lokala från områdena kring Castelnuovo Vomano – på landsbygden. Deras egna vete och olivolja och med källvatten från Gran Sasso, skapar de denna fantastiska produkt.

Ett uttryck för en internationell symbol för Italien i världen: Pizza!

Surdegen som har 95% hydrering (brödet blir saftigare, inkråmet blir mindre kompakt och ihåligt) jäses i 48 timmar och bakas ut för hand.

Gianni Pompetti vann pizzamästerskapet i Parma 2018 som världens bästa pizzabagare för "pizza alla pala". Skilj dig från mängden, prova Genuinas pizzor, dina gäster kommer att märka skillnaden!

30 years of Italian Food Experience



### Pizza Genuina - Pizzabotten från Abruzzo

Fondo Pizza Ø 30 cm - Glutenfri Pizzabotten

I hjärtat av Abruzzo - Italiens kornbod, mellan kullar och berg - finner vi Azienda Agricola "Genuina". Här arbetar sen tre generationer familjen - Pompetti - med det som de älskar. Råvarorna är lokala från områdena kring Castelnuovo Vomano - på landsbygden. Deras egna vete och olivolja och med källvatten från Gran Sasso, skapar de denna fantastiska produkt.

Ett uttryck för en internationell symbol för Italien i världen: Pizza!

Surdegen som har 95% hydrering (brödet blir saftigare, inkråmet blir mindre kompakt och ihåligt) jäses i 48 timmar och bakas ut för hand.

Gianni Pompetti vann pizzamästerskapet i Parma 2018 som världens bästa pizzabagare för "pizza alla pala". Skilj dig från mängden, prova Genuinas pizzor, dina gäster kommer att märka skillnaden!



**Fondo Pizza Ø 30 cm**

ARTIKELID: 1144

Nettovikt/vikt: Ø 30 cm - 222 g

Typ: Går i flera mångdelar, färdigbakad och frys.

Karaktär: Hyftar hög kvalitet.

Samtidig: Gör du egen pizza med din favorit topping.

Asat/kartong: 22

Ingredienser: glukosyl (sötkärlssocker), psyllium, kornmjöl (majs), vatten, extra jungfruolja, korn (vete), surdeg (majs, vatten), vegetabiliska fibrer (psyllium, inulin), salt, fruktos, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl, E464), rostad majs. Förvara: 107 Grad C in förpackning.

**molino**

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

