

# Ficha de producto

Categoría : **PANADERÍA**

5494 Base de Pizza de trigo espelta Masa fina Biocop 3 bases 390g



3 Basse de pizza hornedas de masa fina  
Elaboradas con mezcla de harinas integral y blanca de trigo espelta  
Ideal prepararla en sartén y en horno  
Sólo se debe esperar a que los ingredientes queden calientes  
Con aceite de oliva virgen extra  
No contiene leche ni derivados. Apto para veganos

## Ingredientes

Harina de TRIGO ESPELTA\* 52%, agua, Harina de TRIGO ESPELTA integral\* 9%, aceite de oliva virgen\* 5% sal, levadura, aroma natural

## Uso

Colocar la base de pizza en una sartén, poner los ingredientes encima al gusto, tapar y calentar entre 5 y 10 minutos a fuego medio. La pizza estará lista para tomar en el momento que los ingredientes estén calientes, si se usa queso, cuando éste esté fundido.

## Conservación

Mantener en lugar fresco y seco.

## Alergenos

Contiene Gluten  
Trazas de Soja y derivados

## Análisis nutricional por 100 g de producto

Análisis nutricional por 100 g	
Valor energético	1163kJ / 276Kcal
Grasas	6.2 g
de las cuales saturadas	0.9 g
Hidratos de carbono	45 g
de los cuales azúcares	1.2 g
Fibra alimentaria	3.9 g
Proteínas	8.1 g
Sal	1.8 g

## Medidas

	Cantidad	Alto	Ancho	Longitud	Peso neto	Peso bruto	EAN
UD.	1	26	26	28,8	0,39	0,4	8423903054949
CAJA	12	26	30	34,5	4,68	4,48	18423903054946
LAYER	96	26	80	120	37,44	37,44	
PALET	480	146	80	120	187,2	187,2	

Código	Descripción	Marca	Formato	Certificado	Agricultura
5494	BASE PIZZA MASA FINA TRIGO ES	BIOCOP	0,39	IT BIO 009	UE / No UE