



Piuma®

leggera di base

INTEGRALE

AD ALTA IDRATAZIONE

100% FARINA INTEGRALE

**lavorata
a mano**

**Cotta su
pietra**

**BASE PER PIZZA
pronta da condire!**

**prodotto 100%
artigianale**

come si fa?

Togli "Piuma" dalla confezione; Libera la creatività e condiscila a piacere;
Cuocila in forno statico/ventilato alla massima temperatura 250°C/270°C
per 5/6 minuti.

**PRODOTTO DA FORNO
PARZIALMENTE COTTO**

INGREDIENTI: farina integrale di GRANO
tenero, acqua, olio extravergine di oliva,
sale, lievito di birra, aceto di vino bianco,
conservante E282.

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Può contenere tracce di senape e soia
CONTIENE GLUTINE E SOLFITI.

BASE PER PIZZA 250g Conservazione:
Temperatura ambiente in luogo fresco
e asciutto 30 GG. Frigorifero 4° 60 gg

Prodotto confezionato in ATM

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	260Kcal / 1087Kj
CARBOIDRATI	48g
DI CUI ZUCCHERI	1,80g
PROTEINE	11g
FIBRE	6,40g
GRASSI	2,50g
DI CUI SATURI	0,35g
SALE	1,30g

lotto:

scadenza:

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SPIZZOMETRO S.R.L.
VIA PONTE CERRETANO 3, CERRETO GUIDI (FI)
ET. AMBIENTALE: RICICLARE NELLA PLASTICA



piuma25.it