

Pizze sfoglia

Pomodoro e mozzarella



Antica Forneria Sarda
1939
Panettieri & Pasticceri

Prodotti da forno surgelati



Pizze sfoglia

Pomodoro e mozzarella

Prodotto da forno crudo surgelato

Un prodotto salato da forno fortemente radicato in Sardegna. Si presenta con forma tonda, costituita da due dischi sovrapposti di pasta sfoglia friabile e dorata, che racchiudono un ripieno di vellutato pomodoro e morbida mozzarella.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali [80%] (grassi (palma), oli (girasole)), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di girasole), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene)), acqua, polpa di pomodoro 15% (pomodoro, concentrato di pomodoro, sale), mozzarella 8,5% (**LATTE** pastorizzato, sale, caglio, fermenti), amido di patate modificato E 1414, zucchero semolato, sale, origano, capperi, **LATTE**. Può contenere **UOVA, ARACHIDI, SENAPE, PESCE** e **SOIA**.

Conservazione

NEL CONGELATORE

**** -18°C ■ Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione

*** -12°C ■ Consumare preferibilmente entro un mese dall'acquisto

* -6°C ■ Consumare preferibilmente entro una settimana dall'acquisto

NEL FRIGORIFERO

Consumare preferibilmente entro un giorno dallo scongelamento

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato

Shelflife

12 mesi

Modalità di Preparazione

Disporre il prodotto nelle teglie. Preriscaldare il forno alla temperatura di 210/220°C e cuocere per circa 18 minuti, finché la superficie non risulta ben dorata. Consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1733 kJ / 414 kcal

Grassi 25,8 g
di cui saturi 10,6 g

Carboidrati 40,5 g
di cui zuccheri 2,6 g

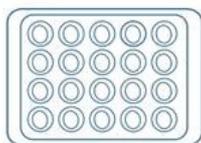
Fibre 0,9 g

Proteine 4,4 g

Sale 1,9 g



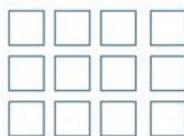
peso per pezzo
90g



esempio di disposizione
sulla teglia al bar



60 pz per scatola



pedana da 84 scatole
7 strati da 12 scatole



Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente +=presente	Presente nello stesso sito produttivo +=presente
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	-
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	+
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	+	-
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	-	-
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	+
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.	

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Antica Forneria Sarda S.r.l. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito secondo i termini di legge. Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Verifica e approvazione

Gianluca Murgioni



Data aggiornamento

03/03/23