



... per pizzaioli, pasticceri e panificatori professionisti

PRODOTTO**ORIGINALE PER PIZZA SENZA GLUTINE****APPLICAZIONE PRODOTTO**

ORIGINALE PER PIZZA SENZA GLUTINE è il mix per pane e pizza

INGREDIENTI PRODOTTO

Ingredienti: amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali (psyllium, inulina), pasta acida (mais), farina di teff rosso, farina di lenticchie, addensante: guar, malto (mais), addensante: E464.

RICETTA

Originale Per Pizza Senza Glutine 1000
g Acqua 800 g
Olio d'oliva 40 g
Lievito di birra 40 g
Sale 20 g

MODALITA' DI IMPIEGO

Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità. Temperatura ideale dell'impasto: 20°C circa. Lasciar riposare l'impasto sul tavolo per 10 minuti prima di spezzarlo. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, formare (utilizzando come spolvero farina di riso) e posizionare su teglia. Far lievitare in cella per 50 minuti circa a 30°C-80%UR.
Cuocere con vapore a 230°C per circa 25 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio (tempo di cottura per pani da 200g).

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto destinato ad utilizzatori professionali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: valori medi per 100 g di prodotto

Proteine	0,9
Carboidrati	82,1
Di cui zuccheri	4,2
Grassi	0,1
Di cui acidi grassi saturi	0,05
Fibre	6,4
Sale	0,031
Kjoules	1391
Kcal	332
SOSTANZA SECCA	90%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE

Prodotto senza glutine.
Prodotto senza lattosio (*lattosio <100ppm).

IMBALLO

Sacco da 15 kg.

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI	DENOMINAZIONE PRODOTTO:	Allegato 1
	ORIGINALE PER PIZZA SENZA GLUTINE	

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE e successiva modifica (direttiva 2006/142/CE)	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i>	NO		NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO		NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO		NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO		NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO		NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO		NO
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	NO		SI* (vedi "INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE")
<i>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</i>	NO		NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO		NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO		NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>	NO		NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito</i>	NO		NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO		NO
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i>	NO		NO