

# SEMILAVORATI



## SEMILAVORATO Pizza & Tradizione



### DESCRIZIONE PRODOTTO

**Pizza & Tradizione** è un preparato che consente di produrre una pizza più croccante, più saporita e più gustosa nel segno di una antica tradizione.

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

### INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di soia, latte intero in polvere, glutine di frumento, farina di frumento maltato.

### TABELLA NUTRIZIONALE (ogni 100 gr)

VALORE ENERGETICO		proteine	carboidrati	grassi
Kcal	Kj			
358	1518	12	73	2

#### Confezione:

-Sacco bianco da 25 kg.