

# PIZZA TEGLIA

Pizza Teglia è un semilavorato indicato nella produzione di pizza e focaccia in teglia particolarmente croccante e leggera. La sua ricetta permette una lievitazione a tempi brevi (2 ore circa) e la realizzazione di pizze e focacce molto soffici e gustose nel pieno rispetto della tradizione.

*Pizza Teglia is a semifinished product suitable for the production of particularly crunchy and light pizza and focaccia. Its blend allows a short leavening (about 2 hours) and the production of very soft and tasty pizzas and focaccia in full respect of the tradition.*

## INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "o", farina di SOJA, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

*Soft WHEAT flour type "o", SOYA flour, salt, dextrose, deactivated yeast, malted soft WHEAT flour, food enzymes (emicellulase, alpha amylase), flour processing agent: E300 (L-ascorbic acid)*

## TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 337 Kcal - 1431 Kj  
Proteine/Proteins: 14  
Carboidrati/Carbohydrates: 66  
Grassi/Fat: 1,6

## CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

