

ALIMENTA

CATALOGO
LINEA HO.RE.CA.

HO.RE.CA. LINE - CATALOGUE



IT - EN

ALIMENTA

ARTIGIANI DELL’INNOVAZIONE

LA NOSTRA AZIENDA

Chi siamo

Siamo un'azienda Romagnola, fondata da romagnoli con ambizione nazionale e internazionale. Nasciamo nel 2013 come piccola realtà legata ai prodotti della regione e all'**Alta Qualità** che essi esprimono, diventando in breve tempo uno dei maggiori produttori di Piadina Romagnola. Siamo un'azienda giovane, dinamica, che unisce la tradizione a idee e sviluppo. Siamo presenti in tutti i canali di riferimento attraverso una gamma completa: **GDO** e **FOOD SERVICE**.
In pochi anni abbiamo acquisito diverse aziende per poter rispondere sempre più velocemente ad una domanda in forte crescita, diventando uno dei principali player nel settore. La ricerca del sapore della tradizione e di un gusto autentico, guidano l'innovazione e l'evoluzione di Alimenta. La gamma in espansione con prodotti gustosi e originali, il rispetto dei più alti standard qualitativi, e l'innovazione costante ed incrementale, rendono Alimenta un partner affidabile e di valore, nonché leader di mercato.

Who we are

We are a company from the Romagna region of Italy, founded by people from Romagna with both a national and international outlook. We founded our company in 2013 as a small company linked to the products of the region and the **High Quality** they express, quickly becoming one of the major producers of Piadina Romagnola. We are a young, dynamic company that combines tradition with ideas and development. We are present in all the reference channels through a complete range: **GDO** and **FOOD SERVICE**. In a few years, we have acquired several companies to be able to respond more quickly to a rapidly growing demand, becoming one of the main players in the sector. The pursuit of the taste of tradition and authentic flavor guides the innovation and evolution of Alimenta. The expanding range with tasty and original products, the respect for the highest quality standards, and constant and incremental innovation make Alimenta a reliable and valuable partner, as well as a market leader.

8 STABILIMENTI
FACTORIES

285 DIPENDENTI
EMPLOYEES

32% ESPORTAZIONE
EXPORT

42% MARKET LEADER
PIADINA IGP

5 CATEGORIE DI PRODOTTO BAKERY
BAKERY PRODUCT CATEGORIES

LA QUALITÀ

Le nostre Certificazioni / Our Quality Certifications

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - **ITALIA**



I NOSTRI PRODOTTI

Le specialità regionali:
Piadina - Pinsa - Focaccia - Basi da farcire

La bontà ha mille consistenze, come i nostri prodotti. Fragrante, croccante, morbido, profumato:
ogni momento ha il suo sapore e Alimenta lo sa. Per questo i nostri prodotti rispettano i più alti standard qualitativi.

Regional Specialties:
Piadina - Pinsa - Focaccia - Bases to be filled

Goodness has a myriad of textures, just like our products. Fragrant, crunchy, soft and aromatic: every moment has its own flavour and Alimenta knows this all too well. That's why our products ensure the highest quality standards.

Vision

"Noi siamo Artigiani dell'Innovazione".
Il nostro obiettivo è di portare sulla tavola delle persone la scoperta delle specialità regionali, con prodotti salutari, originali e gustosi, assicurando elevati standard qualitativi e sicurezza alimentare.

Vision

"We are Artisans of Innovation".
Our goal is to bring to people's tables the discovery of regional specialties, with healthy, original, and tasty products, ensuring high quality standards and food safety.

Mission

"Scoprire il sapore della tradizione e delle specialità regionali, guidati dall'innovazione".
I continui investimenti nella ricerca e sviluppo ci portano a sviluppare sempre nuovi prodotti: specialità regionali, genuine, e locali. Tra i grandi protagonist di questo percorso troviamo la Piadina Romagnola, la Pinsa Romana, i Saltimbocca alla Napoletana e la Puccia alla Salentina.

Mission

"Discovering the flavor of tradition and regional specialties, guided by innovation".
Continuous investments in R&D lead us to develop new products: regional, genuine, and local specialties. Piadina Romagnola, Pinsa Romana, Saltimbocca alla Napoletana and Puccia alla Salentina are among the great protagonists of this journey.

AMBIENT

	Piadina Romagnola IGP	pag. / page	09
	Piadina Romagnola IGP all'Olio Extra Vergine di Oliva	pag. / page	10
	Spicchi di Piadina	pag. / page	11
	Piadina Spessa	pag. / page	12
	Piada Wrap	pag. / page	13
	Pinsa Gourmet	pag. / page	14
	Pinsa Mini Gourmet	pag. / page	15
	Pinsa Tonda Gourmet	pag. / page	16
	Pinsa Integrale Gourmet	pag. / page	17
	Focacciotto	pag. / page	18
	Base Pizza alla Napoletana - cm 29	pag. / page	19
	Base Pizza Classica - cm 26	pag. / page	20
	Base Pizza alla Napoletana - cm 25	pag. / page	21
	Base Pizza Mini alla Napoletana - cm 17	pag. / page	22
	Panino Rustico	pag. / page	23
	Puccia alla Salentina	pag. / page	24
	Saltimbocca alla Napoletana	pag. / page	25
	Fornarina alla Romagnola	pag. / page	26
	Bruschetta alla Mediterranea	pag. / page	27

FROZEN

	Piadina Romagnola IGP Bulk	pag. / page	29
	Piadina Romagnola IGP Bulk all'Olio Extra Vergine di Oliva	pag. / page	30
	Pinsa Gourmet Bulk	pag. / page	31
	Pinsa Mini Gourmet Bulk	pag. / page	32
	Pinsa Tonda Gourmet Bulk	pag. / page	33
	Pinsa Integrale Gourmet Bulk	pag. / page	34
	Base Pizza alla Napoletana Bulk - cm 29	pag. / page	35
	Base Pizza alla Napoletana Bulk - cm 25	pag. / page	36
	Base Pizza Mini alla Napoletana Bulk - cm 17	pag. / page	37
	Puccia alla Salentina Bulk	pag. / page	38
	Panino Rustico Bulk	pag. / page	39
	Saltimbocca alla Napoletana Bulk	pag. / page	40
	Cascione Bulk	pag. / page	41-45
	Palline Pizza Bulk - 250 g	pag. / page	46
	Palline Pizza Bulk - 500 g	pag. / page	47



AMBIENT

CONSERVAZIONE FUORI FRIGO /
STORAGE OUTSIDE THE FRIDGE



PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

FLATBREAD



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1439** kJ - **343** kcal
Grassi / Fat	**13** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**5,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**49** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,1** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**7,4** g
Sale / Salt	**1,8** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, lard, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	360	3	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
15	20 × 29,5 × 38,5	6

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	600	255	115

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (8%)

FLATBREAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (8 %)



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1352** kJ - **321** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**9,7** g **1,4** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**50** g **1,2** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**7,6** g
Sale / Salt	**1,8** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva (8%), sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil (8%), iodized sea salt (sea salt, potassium iodate), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	360	3	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
15	20 × 29,5 × 38,5	6

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	600	255	115

SPICCHI DI PIADINA

FLATBREAD SLICES



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1246** kJ - **298** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**6,8** g **1,0** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**51** g **1,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**7,2** g
Sale / Salt	**1,7** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine d'oliva 3,3%, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,005%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico), aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **latte**, **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.3%, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.005%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium bicarbonate, disodium diphosphate), flavouring. It contains **gluten**. It may contain **milk**, **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	400	8	lato 12 ± 0,5

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
16	37,5 × 29 × 19,5	6,9

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	640	291	115

PIADINA SPESSA

THICK FLATBREAD



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1243** kJ - **295** kcal
Grassi / Fat	**7,6** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**3,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**49** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,6** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**7,1** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,005%), **latte** in polvere, polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico), conservante: sorbato di potassio, aroma. Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour type "00", water, lard, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.005%), powdered **milk**, leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium bicarbonate, disodium diphosphate), preservative: potassium sorbate, flavouring. It contains **gluten** and **milk**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	600	3	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
10	25 × 27 × 27	6,3

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	4	48	480	322	115

PIADA WRAP

WRAP FLATBREAD



ARROTOLABILE / ROLLABLE

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1339** kJ - **318** kcal
Grassi / Fat	**9,1** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**3,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,1** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**6,1** g
Sale / Salt	**1,6** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,005%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disotico), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (contiene **amido** di frumento); regolatore di acidità: acido citrico; addensante: gomma di guar; conservante: sorbato di potassio. Trattato in superfice con alcool etilico. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Soft **wheat** flour type "00", water, lard, sunflower oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.005%), baking powder (corn starch, raising agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids (contains **wheat** starch); acidity regulator: citric acid; thickener: guar gum; preservative: potassium sorbate. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	350	3	∅ 25 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
15	20 × 29,5 × 38,5	5,8

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	600	249	115

PINSA GOURMET



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1191** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**4,4** g **0,8** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**51** g **2,3** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di **grano** tenero maltato, aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, preservatives: calcium propionate, potassium sorbate; malted soft **wheat** flour, flavouring. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	460	2	28 × 18 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
8	20 × 30 × 40	4,2

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	320	183	115

PINSA MINI GOURMET



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1191** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**4,4** g **0,8** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**51** g **2,3** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di **grano** tenero maltato, aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, preservatives: calcium propionate, potassium sorbate; malted soft **wheat** flour, flavouring. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	300	2	25 × 15 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
12	20 × 30 × 40	4,1

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	480	164	115

PINSA TONDA GOURMET

ROUND PINSA - ∅ 30 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1191** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**4,4** g **0,8** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**51** g **2,3** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di **grano** tenero maltato, aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, preservatives: calcium propionate, potassium sorbate; malted soft **wheat** flour, flavouring. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	480	2	∅ 30 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
12	21 × 36 × 60	6,6

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
4	4	16	192	122	99

PINSA INTEGRALE GOURMET

PINSA GOURMET WITH WHOLE WHEAT FLOUR



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1065** kJ - **252** kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**4,0** g **0,7** g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	**44** g **2,0** g
Fibra / Fiber	**4,0** g
Proteine / Protein	**8,2** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina integrale di **grano** tenero 30%, acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, conservanti: propionato di calcio, sorbato di potassio; farina di **grano** tenero maltato, aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough 47% (**wheat** flour "0", water, yeast), wholemeal **wheat** flour 30%, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, preservatives: calcium propionate, potassium sorbate; malted **wheat** flour, flavoring. Contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	230	1	28 × 18 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
10	31 × 22 × 32	3,1

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
11	3	33	330	117	108

FOCACCIOTTO



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1214** kJ - **290** kcal
Grassi / Fat	**8,0** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**1,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**46** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,3** g
Fibra / Fiber	**2,3** g
Proteine / Protein	**7,4** g
Sale / Salt	**1,6** g

INGREDIENTI: Lievito madre 46% (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 8%, sale, farina di riso, farina di **frumento** fermentata, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltata, aroma. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough 46% (type "0" soft **wheat** flour, water, yeast); type "0" soft **wheat** flour; water; extra virgin olive oil 8%; salt; rice flour; fermented **wheat** flour; brewer's yeast; malted **wheat** flour, flavoring. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	250	1	20 × 16 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
14	25 × 39,5 × 24,5	3,75

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
10	7	70	980	277	190

BASE PIZZA ALLA NAPOLETANA

NAPOLI PIZZA CRUST - ∅ 29 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva 1,4%, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: Wheat flour, water, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil 1,4%, malted **wheat** flour, brewer's yeast, bread-maxing mix (type "0" soft **wheat** flour, vinegar powder), emulsifier: **soy** lecithin, leaving agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive flavouring. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	400	2	∅ 29 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
6	16 × 33 × 38	2,9

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
6	5	30	180	102	95

BASE PIZZA CLASSICA

CLASSIC PIZZA CRUST - ∅ 26 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1324** kJ - **314** kcal
Grassi / Fat	**7,6** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**1,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**53** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,7** g
Fibra / Fiber	**1,9** g
Proteine / Protein	**7,6** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), lievito di birra. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, sunflower seed oil, extra virgin olive oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), brewer's yeast. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	280	2	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
17	25 × 27 × 27	5,3

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	4	48	816	269	115

BASE PIZZA ALLA NAPOLETANA

NAPOLI PIZZA CRUST - ∅ 25 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva 1,4%, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, water, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil 1,4%, malted **wheat** flour, brewer's yeast, bread-maxing mix (type "0" soft **wheat** flour, vinegar powder), emulsifier: **soy** lecithin, leaving agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive flavouring. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	300	2	∅ 25 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
10	25 × 27 × 27	3,3

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	8	96	960	332	215

BASE PIZZA MINI ALLA NAPOLETANA

MINI NAPOLI PIZZA CRUST - ∅ 17 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva 1,4%, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: Wheat flour, water, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil 1,4%, malted **wheat** flour, brewer's yeast, bread-maxing mix (type "0" soft **wheat** flour, vinegar powder), emulsifier: **soy** lecithin, leaving agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive flavouring. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	360	4	∅ 17 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
12	25 × 19 × 35,5	4,9

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	4	48	576	250	115

PANINO RUSTICO

ITALIAN ROUND PANINO



PRETAGLIATO / PRE-CUT

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1086** kJ - **256** kcal
Grassi / Fat	**1,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,4** g
Fibra / Fiber	**2,4** g
Proteine / Protein	**9,4** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 21% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, farina di **frumento** maltata, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcol etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: Wheat flour, sourdough 21% (type "00", **wheat** flour, water), water, re-milled durum **wheat** semolina, whole **wheat** flour, salt, malted **wheat** flour, extra virgin olive oil, brewer's yeast, emulsifier: **soy** lecithin, raising agent: sodium hydrogen carbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive flavour. Surface treated with ethyl alcohol. Contains **gluten** and **soy**. May contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	240	3	∅ 13 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
16	25 × 27 × 27	4,3

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	4	48	768	221	115

PUCCIA
ALLA SALENTINA

ITALIAN PANINO "PUCCIA"



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1111** kJ - **262** kcal
Grassi / Fat	**1,7** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,3** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**2,2** g
Proteine / Protein	**8,6** g
Sale / Salt	**2,6** g

INGREDIENTI: Semola rimacinata di **grano** duro, farina di **frumento**, acqua, lievito madre 10% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), sale, amido di **frumento**, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcol etilico. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Re-ground durum **wheat** flour, **wheat** flour, water, sourdough 10% (type "00" soft **wheat** flour, water), salt, **wheat** starch, brewer's yeast, extra-virgin olive oil, sunflower oil, baking mix (type "0" **wheat** flour, powdered vinegar), preservative: potassium sorbate; natural olive extract. Surface treated with ethyl alcohol. Contains **gluten**. May contains **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	230	2	∅ 14 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
14	25 × 19 × 35,5	3,7

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
12	4	48	672	193	115

SALTIMBOCCA
ALLA NAPOLETANA

ITALIAN PANINO "SALTIMBOCCA"



PRETAGLIATO / PRE-CUT

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1086** kJ - **256** kcal
Grassi / Fat	**1,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,4** g
Fibra / Fiber	**2,4** g
Proteine / Protein	**9,4** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 21% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, farina di **frumento** maltata, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: Wheat flour, water, sourdough starter 21% (type "00" soft **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, wholemeal soft **wheat** flour, salt, malted **wheat** flour, extra-virgin olive oil, brewer's yeast, bread-making mix (type "0" soft **wheat** flour, powdered vinegar), emulsifier: **soy** lecithin, leavening agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbat; natural olive flavouring. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	500	4	21 ± 1 × 10 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
10	24,5 × 24,5 × 39,5	5,4

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
10	4	40	400	231	115

FORNARINA
ALLA ROMAGNOLA

PIZZA BASE WITH ROSEMARY AND SALT



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1249** kJ - **295** kcal
Grassi / Fat	**4,7** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,8** g
Carboidrati / Carbohydrate	**53** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,8** g
Fibra / Fiber	**2,1** g
Proteine / Protein	**9,8** g
Sale / Salt	**1,7** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), olio extravergine di oliva 3,5%, sale 2,9%, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, rosmarino 1%, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, water, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), extra virgin olive oil 3.5%, salt 2,9%, re-ground durum **wheat** flour, soft whole **wheat** flour, rosemary 1%, malted **wheat** flour, brewer's yeast, baking mix (type "0" soft **wheat** flour, vinegar powder), emulsifier: **soy** lecithin, raising agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive extract. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	360	2	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
12	20 × 29,5 × 38,5	4,8

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	480	207	115

BRUSCHETTA
ALLA MEDITERRANEA



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 90 giorni.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari.
Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero a +4° C / +8° C e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Total shelf-life from production: 90 days.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight. After opening, reseal well, store in the fridge at +4°C / +8°C and consume within 2 days. Product packaged in a protective atmosphere.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1308** kJ - **309** kcal
Grassi / Fat	**5** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,8** g
Carboidrati / Carbohydrate	**56** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**2,5** g
Proteine / Protein	**10,1** g
Sale / Salt	**1,6** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 24% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extravergine di oliva 1,5%, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), origano 0,3%, emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio, conservante: sorbato di potassio; aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcool etilico. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, sourdough starter 24% (type "00" soft **wheat** flour, water), water, re-ground durum **wheat** flour, soft whole **wheat** flour, salt, extra virgin olive oil 1,5%, malted **wheat** flour, brewer's yeast, baking mix (type "0" soft **wheat** flour, vinegar powder), oregano 0,3%, emulsifier: **soy** lecithin, raising agent: sodium bicarbonate, preservative: potassium sorbate; natural olive extract. Surface treated with ethyl alcohol. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / GRAMMI PACKAGE WEIGHT /GRAMS	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
FLOWPACK	270	9	16 × 7 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
15	20 × 29,5 × 38,5	4,5

TEMPERATURA AMBIENTE
ROOM TEMPERATURE

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	NR. CONFEZIONI PER PALLET NO. PACKAGES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCL. PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCL.)
8	5	40	600	195	115



FROZEN

CONSERVAZIONE -18°C /
STORAGE -18°C

PIADINA ROMAGNOLA IGP
ALLA RIMINESE - BULK

FLATBREAD - BULK



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1439** kJ - **343** kcal
Grassi / Fat	**13** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**5,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**49** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,1** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**7,4** g
Sale / Salt	**1,8** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, lard, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	60	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29,5 × 38,5	7,6

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	623	215

PIADINA ROMAGNOLA IGP
ALLA RIMINESE - BULK

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (4%)
FLATBREAD - BULK. WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (4%)



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1335** kJ - **317** kcal
Grassi / Fat	**8,6** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**1,7** g
Carboidrati / Carbohydrate	**51** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**1,4** g
Proteine / Protein	**7,8** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva 4%, olio di semi di girasole 3%, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Type "00" soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 4%, sunflower seed oil 3%, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	60	∅ 26 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29,5 × 38,5	7,6

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	623	215

PINSA
GOURMET - BULK



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1179** kJ - **279** kcal
Grassi / Fat	**4,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,9** g
Carboidrati / Carbohydrate	**50** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltata. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, malted soft **wheat** flour. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	4,6	20	28 × 18 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 30 × 40	4,9

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	407	215

PINSA MINI
GOURMET - BULK



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1179** kJ - **279** kcal
Grassi / Fat	**4,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,9** g
Carboidrati / Carbohydrate	**50** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltato. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, malted soft **wheat** flour. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	4,5	30	25 × 15 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 30 × 40	4,8

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	399	215

PINSA TONDA
GOURMET - BULK

ROUND PINSA - BULK - ∅ 29 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1179** kJ - **279** kcal
Grassi / Fat	**4,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,9** g
Carboidrati / Carbohydrate	**50** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**1,5** g
Proteine / Protein	**9,0** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltata. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough starter 47% (plain soft **wheat** flour, water, yeast), plain soft **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, malted soft **wheat** flour. It contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	8,5	34	∅ 29 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	21 × 36 × 60	8,9

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
4	9	36	335	204

PINSA INTEGRALE
GOURMET - BULK

PINSA GOURMET WITH WHOLE WHEAT FLOUR - BULK



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1065** kJ - **252** kcal
Grassi / Fat	**4,0** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,7** g
Carboidrati / Carbohydrate	**44** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**4,0** g
Proteine / Protein	**8,2** g
Sale / Salt	**1,4** g

INGREDIENTI: Lievito madre 47% (farina di **grano** tenero "0", acqua, lievito), farina integrale di **grano** tenero, acqua, olio extra vergine di oliva 3,6%, sale, farina di riso, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltato. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Sourdough 47% (**wheat** flour "0", water, yeast), wholemeal **wheat** flour, water, extra virgin olive oil 3.6%, salt, rice flour, brewer's yeast, malted **wheat** flour. Contains **gluten**. It may contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	4,6	20	28 × 18 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 30 × 40	4,9

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	407	215

BASE PIZZA
ALLA NAPOLETANA - BULK

NAPOLI PIZZA CRUST - BULK - ∅ 29 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva, farina di **frumento** maltata, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio; lievito di birra, aroma naturale d'oliva. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), water, twice milled durum **wheat** semolina, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil, malted **wheat** flour, baking mix (type "0" soft **wheat** flour, powder vinegar), emulsifier: **soy** lecithin, leavening agent: sodium bicarbonate; brewer's yeast, natural olive extract. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	3,6	18	∅ 29 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	16 × 34 × 38	4

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
6	12	72	303	207

BASE PIZZA
ALLA NAPOLETANA - BULK

NAPOLI PIZZA CRUST - BULK - ∅ 25 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva, farina di **frumento** maltata, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio; lievito di birra, aroma naturale d'oliva. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), water, twice milled durum **wheat** semolina, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil, malted **wheat** flour, baking mix (type "0" soft **wheat** flour, powder vinegar), emulsifier: **soy** lecithin, leavening agent: sodium bicarbonate; brewer's yeast, natural olive extract. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	9,6	64	∅ 25 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	25 × 27 × 27	10

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
12	6	72	735	165

BASE PIZZA MINI
ALLA NAPOLETANA - BULK

MINI NAPOLI PIZZA CRUST - BULK - ∅ 17 cm



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1197** kJ - **282** kcal
Grassi / Fat	**2,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**55** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,6** g
Proteine / Protein	**10** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 22% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva, farina di **frumento** maltata, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio; lievito di birra, aroma naturale d'oliva. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, sourdough starter 22% (type "00" soft **wheat** flour, water), water, twice milled durum **wheat** semolina, wholemeal soft **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil, malted **wheat** flour, baking mix (type "0" soft **wheat** flour, powder vinegar), emulsifier: **soy** lecithin, leavening agent: sodium bicarbonate; brewer's yeast, natural olive extract. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	3,6	40	∅ 17 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	24 × 19 × 36	4,0

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
12	8	96	399	207

PUCCIA
ALLA SALENTINA - BULK

ITALIAN PANINO "PUCCIA" - BULK



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1111** kJ - **262** kcal
Grassi / Fat	**1,7** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,3** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,2** g
Fibra / Fiber	**2,2** g
Proteine / Protein	**8,6** g
Sale / Salt	**2,6** g

INGREDIENTI: Semola rimacinata di **grano** duro, farina di **frumento**, acqua, lievito madre 10% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), sale, amido di **frumento**, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, lievito di birra, farina di **grano** tenero maltato, preparato per panificazione (farina di **grano** tenero di tipo "0", aceto in polvere), aroma naturale d'oliva. Contiene **glutine**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Re-ground durum **wheat** flour, **wheat** flour, water, sourdough 10% (type "00" soft **wheat** flour, water), salt, **wheat** starch, extra-virgin olive oil, sunflower oil, brewer's yeast, malted soft **wheat** flour, baking mix (type "0" **wheat** flour, powdered vinegar), natural olive extract. Contains **gluten**. May contains **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	4,6	40	∅ 14 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	4,9

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	329	175

PANINO
RUSTICO - BULK

ITALIAN PANINO "RUSTICO" - BULK



PRETAGLIATO / PRE-CUT

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1086** kJ - **256** kcal
Grassi / Fat	**1,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,4** g
Fibra / Fiber	**2,4** g
Proteine / Protein	**9,4** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, lievito madre 21% (farina di **grano** tenero tipo "00" acqua), acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, farina di **frumento** maltata, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio; aroma naturale d'oliva. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: Wheat flour, sourdough 21% (type "00" **wheat** flour, water), water, re-milled durum **wheat** semolina, whole **wheat** flour, salt, malted **wheat** flour, extra virgin olive oil, brewer's yeast, emulsifier: **soy** lecithin, raising agent: sodium hydrogen carbonate; natural olive flavour. Contains **gluten** and **soy**. May contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	4,4	52	∅ 13 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	25 × 27 × 27	4,7

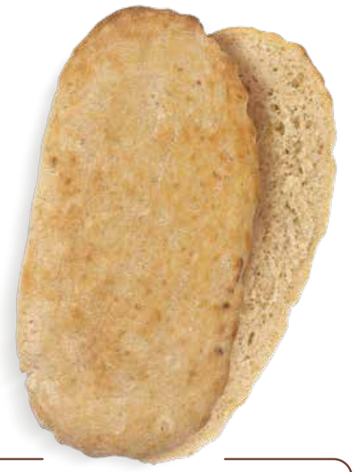
CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
12	8	96	465	215

SALTIMBOCCA ALLA NAPOLETANA - BULK

ITALIAN PANINO "SALTIMBOCCA" - BULK



PRETAGLIATO / PRE-CUT

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1086** kJ - **256** kcal
Grassi / Fat	**1,3** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,2** g
Carboidrati / Carbohydrate	**52** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,4** g
Fibra / Fiber	**2,4** g
Proteine / Protein	**9,4** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, lievito madre 21% (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, farina di **frumento** maltata, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: carbonato acido di sodio. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour, water, sourdough starter 21% (type "00" soft **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, wholemeal soft **wheat** flour, salt, malted **wheat** flour, extra-virgin olive oil, brewer's yeast, emulsifier: **soy** lecithin, leavening agent: sodium bicarbonate. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	5	40	21 × 10 ± 1

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	25 × 25 × 40	5,4

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
10	8	80	447	215

CASCIONE - BULK

MELANZANE E MOZZARELLA | AUBERGINES AND MOZZARELLA



DISPONIBILE VERSIONE CON "STRUTTO" / AVAILABLE IN A VERSION WITH "LARD"

SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**969** kJ - **231** kcal
Grassi / Fat	**8,7** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**4,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**28** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,9** g
Fibra / Fiber	**2,2** g
Proteine / Protein	**9,5** g
Sale / Salt	**1,1** g

INGREDIENTI: Impasto (53%): farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Ripieno (47%): polpa di pomodoro 18,2% (pomodori, succo di pomodori, correttore di acidità: acido citrico), melanzane grigliate 12,1%, mozzarella 12,1% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), Parmigiano 3,8% (**latte**, sale, caglio), olio extra vergine d'oliva, basilico. Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Dough (53%): **Wheat** flour type "00", water, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Filling (47%): tomato pulp 18,2% (tomatoes, tomato juice, acidity corrector: citric acid), grilled aubergines 12,1%, mozzarella 12,1% (**milk**, salt, milk enzymes, microbial rennet), Parmigiano cheese 3,8% (**milk**, salt, rennet), extra virgin olive oil, basil. Contains **gluten** and **milk**. May contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	40	21 × 11

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	7,5

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	495	175

CASCIONE - BULK

QUATTRO FORMAGGI | FOUR CHEESES



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

DISPONIBILE VERSIONE CON "STRUTTO" / AVAILABLE IN A VERSION WITH "LARD"

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1348** kJ - **322** kcal
Grassi / Fat	**17** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**12** g
Carboidrati / Carbohydrate	**26** g
di cui zuccheri / of which sugars	**0,7** g
Fibra / Fiber	**1,2** g
Proteine / Protein	**16** g
Sale / Salt	**1,2** g

INGREDIENTI: Impasto (53%): farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Ripieno (47%): mozzarella 15% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), formaggio Gorgonzola 12,5% (**latte**, sale, caglio), Edamer 11% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), Emmental 8,5% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio). Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Dough (53%): **wheat** flour type "00", water, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Filling (47%): mozzarella 15% (**milk**, salt, lactic ferments, microbial rennet), Gorgonzola 12,5% (**milk**, salt, rennet), Edamer 11% (**milk**, salt, lactic ferments, microbial rennet), Emmental 8,5% (**milk**, salt, lactic ferments, rennet). Contains **gluten** and **milk**. May contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	40	21 × 11

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	7,5

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	495	175

CASCIONE - BULK

POMODORO E MOZZARELLA | TOMATO AND MOZZARELLA



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

DISPONIBILE VERSIONE CON "STRUTTO" / AVAILABLE IN A VERSION WITH "LARD"

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**941** kJ - **225** kcal
Grassi / Fat	**6,8** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**3,7** g
Carboidrati / Carbohydrate	**29,2** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,1** g
Fibra / Fiber	**1,0** g
Proteine / Protein	**11,1** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Impasto (53%): farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Ripieno (47%): polpa di pomodoro 49% (pomodori, succo di pomodori, correttore di acidità: acido citrico), mozzarella 49% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), fecola di patate, origano. Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Dough (53%): **wheat** flour type "00", water, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Filling (47%): tomato pulp 49% (tomatoes, tomato juice, acidity corrector: citric acid), mozzarella 49% (**milk**, salt, milk enzymes, potato starch, oregano. Contains **gluten** and **milk**. May contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	40	21 × 11

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	7,5

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	495	175

CASCIONE - BULK

VERDURE E MOZZARELLA | VEGETABLES AND MOZZARELLA



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

DISPONIBILE VERSIONE CON "STRUTTO" / AVAILABLE IN A VERSION WITH "LARD"

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**849** kJ - **203** kcal
Grassi / Fat	**6,1** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**2,3** g
Carboidrati / Carbohydrate	**28** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,0** g
Fibra / Fiber	**1,9** g
Proteine / Protein	**8,1** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Impasto (53%): farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Ripieno (47%): bietole 19%, spinaci 19%, formaggio Edamer 6% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), mozzarella 4% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), olio extra vergine di oliva, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%)pepe, aglio. Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Dough (53%): **wheat** flour type "00", water, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate). Filling (47%): chard 19%, spinach 19%, Edamer cheese 6% (**milk**, salt, milk enzymes, microbial rennet), mozzarella 4% (**milk**, salt, milk enzymes, microbial rennet), extra virgin olive oil, odized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), pepper, garlic. Contains **gluten** and **milk**. May contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	40	21 × 11

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	7,5

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	495	175

CASCIONE - BULK

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA | COOKED HAM AND MOZZARELLA



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e consumare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and consume within 2 days.

DISPONIBILE VERSIONE CON "STRUTTO" / AVAILABLE IN A VERSION WITH "LARD"

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**1096** kJ - **262** kcal
Grassi / Fat	**9,5** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**5,1** g
Carboidrati / Carbohydrate	**28** g
di cui zuccheri / of which sugars	**1,0** g
Fibra / Fiber	**0,8** g
Proteine / Protein	**15,6** g
Sale / Salt	**1,5** g

INGREDIENTI: Impasto (53%): farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico). Ripieno (47%): mozzarella 58,7% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), prosciutto cotto 41,1% (90% carne suina, acqua, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio). Contiene **glutine** e **latte**. Può contenere **soia** e **senape**.

INGREDIENTS: Dough (53%): **wheat** flour type "00", water, sunflower seed oil, iodized sea salt (sea salt, potassium iodate 0.0050%), leavening powder (corn starch, leavening agents: sodium bicarbonate, disodium diphosphate). Filling (47%): mozzarella 58,7% (**milk**, salt, milk enzymes, microbial rennet), ham 41,1% (90% pork, water, salt, dextrose, natural flavouring, antioxidant: sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite). Contains **gluten** and **milk**. May contain **soy** and **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	7,2	40	21 × 11

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 32	7,5

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	8	64	495	175

PALLINE PIZZA BULK

PIZZA DOUGH BALL - BULK - 250g



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e lavorare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and processed within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**956** kJ - **226** kcal
Grassi / Fat	**1,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**44** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,9** g
Proteine / Protein	**8,4** g
Sale / Salt	**2,7** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, farina di **grano** tenero tipo "0", emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour type "00", water, sourdough starter (type "00" **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, soft whole **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil, malted **wheat** flour, brewer's yeast, **wheat** flour type "0", emulsifier: **soy** lechitin, raising agent: sodium bicarbonate. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	10	40	∅ 10 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 39	10,4

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	847	215

PALLINE PIZZA BULK

PIZZA DOUGH BALL - BULK - 500g



SHELF LIFE

Vita totale dalla produzione: 365 giorni.

Conservare in congelatore a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere più ricongelato. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero a +4°C / +8°C e lavorare entro 2 giorni.

Total shelf-life from production: 365 days.

Store in the freezer at -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen. After thawing, store in the refrigerator at +4°C / +8°C and processed within 2 days.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE per 100g

Energia / Energy	**956** kJ - **226** kcal
Grassi / Fat	**1,4** g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,4** g
Carboidrati / Carbohydrate	**44** g
di cui zuccheri / of which sugars	**2,0** g
Fibra / Fiber	**1,9** g
Proteine / Protein	**8,4** g
Sale / Salt	**2,7** g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua), semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale, olio extra vergine di oliva, farina di **frumento** maltata, lievito di birra, farina di **grano** tenero tipo "0", emulsionante: lecitina di **soia**, agente lievitante: bicarbonato di sodio. Contiene **glutine** e **soia**. Può contenere **senape**.

INGREDIENTS: **Wheat** flour type "00", water, sourdough starter (type "00" **wheat** flour, water), re-ground durum **wheat** flour, soft whole **wheat** flour, salt, extra-virgin olive oil, malted **wheat** flour, brewer's yeast, **wheat** flour type "0", emulsifier: **soy** lechitin, raising agent: sodium bicarbonate. It contains **gluten** and **soy**. It may contain **mustard**.

UNITÀ DI VENDITA / UNIT SALE

CONFEZIONE DI VENDITA SALES PACKAGE	PESO CONFEZIONE / KG PACKAGE WEIGHT / KG	NR. PEZZI PER CONFEZIONE NO. PIECES PER PACK	DIMENSIONI PRODOTTO / CM PRODUCT DIMENSIONS / CM
BULK	10	20	∅ 15 ± 2

CARTONE / BOX

NR. CONFEZ. PER CARTONE NO. PIECES PER BOX	DIM. CARTONE / CM (H x L x P) BOX SIZES / CM (H x L x P)	PESO CARTONE / KG BOX WEIGHT / KG
1	20 × 29 × 39	10,4

CONSERVAZIONE -18°C
STORAGE -18°C

PALLETTIZZAZIONE / LOGISTIC DATA

CARTONI PER STRATO BOXES PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	NR. CARTONI PER PALLET NO. BOXES PER PALLET	PESO PALLET / KG WEIGHT PALLET / KG	ALTEZZA PALLET / CM (INCLUSO PALLET) HEIGHT PALLET / CM (PALLET INCLUDED)
8	10	80	847	215

REV. 04/2026

ALIMENTA

www.alimentaproduzioni.it