



Pizza

BASE FRESCA PER PIZZA

400g

Fai lievitare la bontà! La **Base Fresca per Pizza** lievitata naturalmente è il tuo segreto in cucina: aggiungi fantasia e il successo è assicurato.

con Olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti







Farina di **frumento**, acqua, olio vegetale non idrogenato (colza), amido di **frumento**, olio extra vergine di oliva 1,5%, alcool, sale, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; lievito naturale, **glutine** di **frumento**, destrosio, farina di mais, acidificante: acido citrico; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi.

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per	100g	Porzione 48g	%RI* 48g
Energia	1127kJ 267kcal	542kJ 129kcal	6%
Grassi	5,4g	2,6g	4%
di cui acidi grassi saturi	0,7g	0,3g	2%
Carboidrati	45,3g	21,7g	8%
di cui zuccheri	2,5g	1,2g	1%
Fibre	2,2g	1,1g	-
Proteine	6,6g	3,2g	6%
Sale	1,93g	0,93g	16%

*RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal).

Plus

-  **senza lattosio**
-  **senza coloranti**
-  **senza conservanti**
-  **senza grassi idrogenati**
-  **per vegani e vegetariani**
-  **senza olio di palma**

Utilizzo

Base rettangolare, 36x25 cm ca.
Inforna la bontà! Già stesa su carta da forno e pronta all'uso. Fragrante e gustosa, ti permette di ottenere una pizza buona come in pizzeria. Bontà... da condividere con chi ami!
Vedi tutte le ricette su exquisa.it

Conservazione

In frigorifero da +2°C a +8°C.