



CREMONESI

Pinsa

FATTA A MANO CON LIEVITO NATURALE



PRODOTTO DA FORNO. Base pizza precotta

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, olio extravergine di oliva, sale, lievito, malto, lievito naturale (farina di **GRANO** tenero, acqua) Conservante: acido sorbico
Può contenere tracce di **SOIA, LATTE e SENAPE.**

CONSERVAZIONE

Confezionato in atmosfera protettiva.

Non forare la confezione.

Conservare a temperatura da 0°C a +4°C

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni

Da consumarsi preferibilmente entro il:

17.07.23

440g e (2x220 g)

COME PREPARARE LA PINSA

Scaldare il forno a 200°/250°C, condire la base a piacimento, cuocere in forno per 5/6 minuti o fino a quando risulta dorata e croccante.

La pinsa può essere condita come una pizza tradizionale (ad esempio: pomodoro e mozzarella) oppure come una focaccia, mettendo solo olio e sale per la cottura e gli ulteriori ingredienti solo dopo l'uscita dal forno (ad esempio: crudo, rucola, grana).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	897 kJ / 212 kcal
Grassi	2,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboaldrati	38 g
di cui Zuccheri	1,4 g
Fibre	0,8 g
Proteine	8,3 g
Sale	1,6 g

Cremonesi Elino srl
Via Crocicchio, 22 C
26018 Crema (CR) ITALIA
Tel e Fax, 0373 200 142

Prodotto nello stabilimento di:
Via Gerola, 23 26010 Fiesco (CR) ITALIA



C/PET 81
Raccolta Indifferenziata
Verifica le disposizioni
del tuo Comune

cremonesiformaggi.it