

Les équipes SCAL ITALIM sont heureuses de vous annoncer la mise sur le marché de la nouveauté produit suivante :

PIZZA VESUVIO, Pizza artisanale napolitaine surgelée.

La meilleure pizza surgelée pour les professionnels de la restauration est disponible chez SCAL ITALIM.

Tout droit venue de Naples, notre pizza Vesuvio Margherita a été façonnée par des maîtres pizzaiolos napolitains selon la recette originale.

Elle est fabriquée uniquement à partir d'ingrédients frais naturels italiens et locaux :

- Une **eau minérale napolitaine**, reconnue pour son calcaire qui donne à la pâte sa consistance si caractéristique.
- Une **pâte au levain naturel** fabriquée à partir d'une farine de la plus haute qualité.
- Des **tomates pelées 100% italiennes**, cuisinées pour créer notre délicieuse sauce signature
- Une **mozzarella Fior di latte** livrée quotidiennement dans nos ateliers depuis une ferme laitière située dans notre région, la Campanie.
- **Du Basilic** issu de la région de Campanie pour son arôme et son goût si caractéristiques
- Une **huile d'olive extra vierge** de première qualité embouteillée dans les Pouilles en Italie du sud

Cette pizza artisanale napolitaine, ne contient aucun conservateur, arôme ajouté ou additifs.

Elle est cuite au bois de hêtre, une source durable permettant d'ajouter des arômes et des saveurs uniques à nos pizzas.

Grâce à un processus de refroidissement à ultra basse température, la pizza Vesuvio garde toutes ses saveurs. De cette manière, nous arrivons à apporter jusque dans les restaurants le parfum et l'arôme incomparables d'une vraie pizza napolitaine fraîchement cuite.

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza margherita surgelée

Poids du produit : 400 g	Tolérance : ± 3%
Dimensions : Ø 27cm	Tolérance : ± 2cm
Saveur/Goût : Intense	Tolérance : /
Texture : Typique de la pizza	Tolérance : /

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 18 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	18 mois	1 mois	24 heures
Température de conservation °C	-18°C	-12°C	Entre 0°C et +4°C
Méthode de conservation	au congélateur	au freezer	au réfrigérateur

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

Farine de **blé**, tomates pelées (tomates, jus de tomate, acide citrique), eau, Mozzarella Fior Di Latte (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), huile d'olive extra vierge, sel, feuilles de basilic, levure.



Allergènes : gluten, lait
Contamination croisée : soja, moutarde

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Végétarienne :	Oui	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal :	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Retirez le film de la pizza et déposez-la directement sur la sole de votre four.

- Four ventilé : 5/6 min à 220°C
- Four statique : 7/9 min à 220°C
- Four à pizza : 3 min à 320°C
- Four infrarouge : 2 min à 320°C
- Distributeur automatique : 2 min à 320°C

Pour un meilleur rendu et une cuisson plus rapide, laissez décongeler votre pizza quelques minutes avant de l'enfourner.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	778 kJ	/	185 kcal
Matières grasses	4,3		g
Dont acides gras saturés	2,3		g
Glucides	28		g
Dont sucres	3,2		g
Protéines	7,6		g
Sel	1,3		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile totale	< 30 000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Enterobactéries	< 1 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase + (37°C)	<10 ufc/g
Moisissures	< 2 500 ufc/g
Levures	< 2 500 ufc/g
Listeria monocytogenes	absence/25g
Salmonella	absence/25g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	1660VEMAR27	
Gencod EAN13 ou 14	3520730032906	3520730032913
Origine produit	Italie	
Code emballeur / Estampille sanitaire	/	/
Code de nomenclature douanière	19059080	

PCB (nombre de pièces/carton)	10 sachet(s) de 400 g
Emballage primaire	Film plastique laminé en PA et PE
Poids net carton (kg)	4,00
Poids brut carton (kg)	4,50
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	300 x 300 x 227
Palettisation	88 cartons (8 couches de 8 cartons à plat et 6 couches de 4 cartons sur la tranche)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	421
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 197

Inscription n° de lot	sachet, colis			
Inscription date de production	= n°Lot			
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.