



Desde · 1991

FICHA TÉCNICA

Pizza Cocktail Napolitana Santorini (6un)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pizza Cóctel a la Piedra rellena con Jamón y Queso (240 g)

Producto especialmente desarrollado bajo receta exclusiva, con un exquisito toque gourmet.

2. LISTADO DE INGREDIENTES

Masa: Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Levadura, Sal, Azúcar y Propionato de Calcio.

Relleno: Salsa de Tomate, Fiambre Cocido, Queso Gouda y Orégano.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL COCKTAIL (6U)		
Peso (g)	240	
Porción (g): 1 Unidad	40	
Porciones por envase	6	
	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	259,00	103,60
Proteínas (g)	11,90	4,76
Grasa Total (g)	9,70	3,88
Grasa saturada (g)	3,33	1,33
Grasa monoinsaturada (g)	2,85	1,14
Grasa poliinsaturada (g)	3,53	1,41
Acidos grasos trans (g)	0,14	0,06
Colesterol (mg)	10,81	4,32
H. de C. (disp.) (g)	30,90	12,36
Sodio (mg)	580,00	232,00

4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

4.1. Características físicas

Masa artesanal redonda de 9 cms de diámetro rellena con jamón en corte juliana y queso escamado decorada con orégano.

Espesor: 1.3- 2.0 cm.

Presencia de partículas extrañas: ausencia

4.2. Características sensoriales

Aspecto: masa rellena con jamón y queso. decorada, con un toque de orégano.

Color: característico

Sabor: característico con pequeño toque gourmet

Textura :crujiente

Aroma: característico



Desde · 1991

FICHA TÉCNICA

-
-
- Pizza Cocktail Napolitana Santorini (6un)

5. ENVASE

Invasado con atmósfera modificada en bolsa transparente pouch (Barrera Atmósfera modificada) de máxima seguridad con etiqueta autoadhesiva.

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener cerrado y refrigerado.

7. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

15 días en envase en condiciones optimas de almacenamiento.

8. DECLARACIÓN OGM

(Organismos genéticamente modificados)

- Ninguna materia prima utilizada contiene OGM

9. CONTENIDO DE POTENCIALES ALÉRGENOS

(Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población)

- Cereales con Gluten
- Soja y sus derivados
- Leche y sus derivados