



BASI PIZZA





**36125
BASEPINSA**

Formato: 35x20cm - **250 g**

- CON FARINA DI RISO DI SIBARI
- FUORI FRIGO
- LAVORATA A MANO
- SENZA ALCOL
- ALTA DIGERIBILITÀ
72 ORE DI LIEVITAZIONE

BUSTINA SALVA FRESCHENZA

ASSORBE L'OSSIGENO
Principale responsabile del deterioramento del prodotto.
Sistema certificato e garantito che permette di **NON UTILIZZARE ALCOL**



**36126
BASEFOCACCIA**

Formato: 30x20cm - **400 g**

- FUORI FRIGO
- LAVORATA A MANO
- SENZA ALCOL

BUSTINA SALVA FRESCHENZA

ASSORBE L'OSSIGENO
Principale responsabile del deterioramento del prodotto.
Sistema certificato e garantito che permette di **NON UTILIZZARE ALCOL**



**36127
BASEPIZZA TONDA SENZA GLUTINE**

Diametro: 27cm - **230 g**

- SENZA LATTOSIO
- LAVORATA A MANO
- VEGAN



Realizzata in laboratorio asettico in totale assenza di contaminazione

**36126
BASEFOCACCIA**

- 32277**
Mortadella
- Stracciatella
- 15206**
Pesto di pistacchio
- 36037**
Granella di pistacchio



**36125
BASEPINSA**

- 03160**
Polpa fine di pomodoro
- 27119**
Acciughe del Cantabrico
- 18060**
Capperi con gambino
- 08128**
Olive leccino denocciate



36125
BASEPINSA

- 32421 - Roast Beef
- 15360 - Salsa tonnata
- 18060 - Capperi con Gambino
- 15222 - Erba cipollina
- 30097 - Paprika
- 06044 - Puntarelle alla romana
- 27119 - Acciughe del Cantabrico
- 06022-21 - Ciliegini gialli e rossi



36125
BASEPINSA

27054 - Salmone

15206 - Ricotta con Pesto di
pistacchio

36037 - Granella di pistacchio

09008 - Glassa di Aceto
Balsamico

30211 - Pepe rosa

06048 - Carpaccio di zucchine

32240 - Ventricina

15207 - Pesto di finocchietto



36126
BASEFOCACCIA

32200
Porchetta

06052
Cipolla Rosse di
Tropea Essiccate

15310
Salsa Burger



36125
BASEPinsa

06037 - Scarola

27116 - Gamberetti

06025 - Pomomorbidi

15310 - Salsa burger

15222 - Erba cipollina Lio

32420 - Carpaccio di Bresaola

06018 - Funghi namenko

15093 - Crema ortolana

32008 - Parmigiano Reggiano
in scaglie

30030 - Pepe affumicato al melo



TIPOLGIA DI FORNO



BASE DI APPOGGIO



TEMPERATURA



TEMPO DI COTTURA



BASEASCIUTTA

Forno a ventilazione permanente

Teglia microforata
Griglia convenzionale

260°C

4 minuti



BASEUMIDA

Forno statico
(Privo di ventilazione)

Pietra refrattaria

230°C

6 minuti



BASEASCIUTTA

Forno combinato
(Statico e ventilato)

Teglia microforata
Griglia convenzionale

250°C

5 minuti
(4statico + 1 ventilato)

BASEUMIDA

Forno statico
(Privo di ventilazione)

Pietra refrattaria

230°C

6 minuti