



Leipurin aito

Napolilainen pizzataikina

Aitoja ja upeita napolilaisia pizzoja helposti!

LEIPURIN

Pakastettu valmistaikina napolilaistyylisten pizzojen leivontaan

Kuinka käytät



Sulata

Ota taikinapallo sulamaan ja lepäämään 1–5 vuorokaudeksi jääkaappilämpöön



Valmista

Levänyt taikinapallo on valmis erinomiasen pizzan valmistukseen



Paista

Paista pizza napolilaisittain 500 asteessa tai roomalaisittain 300 asteessa



Tarjoile upea pizza

Lopputuloksena upean näköinen ja makuinen pizza!

Pitkän lepoajan avulla sinulla on aina käytössä sopiva määrä valmiita pizzapohjia!

Pakkauksessa

30 kpl
noin

300 g

painoista taikinapalloa

Tuotetiedot

Tuotenumero	5944
Ainekset	Vehnäjauho (Girasole Tipo 00), oliiviöljy, suola, sokeri, hiiva
Allergeenit	gluteeni, vehnä
Ominaisuudet	Laktoositon, E-kooditon, Palmuöljytön
Tuotteen nettopaino	9 kg
Perusyksiköitä per lava	40 ltk = 360 kg
Säilytysolosuhteet	Pakkasessa (min. -18 °C). Sulatettua tuotetta ei saa pakastaa uudelleen
Säilyvyysaika	120 vrk

Ravintoarvot/100g

Energiaa (kcal)	993.9 kJ / 238 kcal
Rasvaa	2.3 g
josta tyydyttyneitä	0.3 g
Hiilihydraattia	45.3 g
josta sokereita	1.3 g
josta laktoosia	0 g
Proteiinia	8 g
Suolaa	1.6 g

