

Base pizza

Base pizza



Lavoriamo per voi selezionando
le farine di altissima qualità
per un ottimo prodotto
artigianale

Prodotto in Via del Concilio Vaticano II - Bernalda da R.ASL. 003MT00112 - P. IVA 01224840775
in esclusiva per

DISSETA[®]
food



Puccia Lucana

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI:

Semola rimacinata di grano duro farina di grano tenero⁰⁰, lecitina di soia, acqua, sale, olio extra vergine di oliva e lievito

DIMENSIONI: 16 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 120 g.(+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale.

IMBALLAGGIO:

cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 15 buste. Ogni busta in nypol contiene 2 pezzi.

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo e condire, mettere in piastra o forno preriscaldato a 300/350 °C.
I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato.

SCADENZA:

35 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta in 2/3 giorni

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI: contiene glutine e soia

ALTRI ALLERGENI: soia



Via Parisi, 15 - Cell. 339.8693290 - 75012 Bernalda (MT)
www.vldisseta.it - e-mail: info@vldisseta.it



Base Pizza

PRODOTTO:

Base Pizza con farina di grano tenero "00"

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero "00", lievito, acqua e sale.

DIMENSIONI: 31 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 220 g. (+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale

IMBALLAGGIO:

cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 12 buste. Ogni busta in nypol contiene 2 pezzi.

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo e condire, mettere in forno preriscaldato a 300/350 °C.
I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato.

SCADENZA:

35 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta in 2/3 giorni

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI:

contiene glutine

ALTRI ALLERGENI:

DISSETA[®]
food



Mezzaluna Lucana

PRODOTTO:

mezzaluna lucana la piada senza grassi aggiunti con farina di grano tenero "00"

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero "00" lievito, acqua e sale.

DIMENSIONI: 18/20 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 120 g.(+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale.

IMBALLAGGIO:

Cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 20 buste. Ogni busta in nypol contiene 2 pezzi.

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo e condire, mettere in piastra o forno preriscaldato a 300/350 °C.
I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato.

SCADENZA:

35 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta in 2/3 giorni

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI:

contiene glutine

ALTRI ALLERGENI:

DISSETA[®]
food



Focaccia al pomodoro e olive

PRODOTTO:

Focaccia al pomodoro e olive

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI: pasta semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, pomodorino, origano, olive

DIMENSIONI: 30 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 600 g. circa (+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale.

IMBALLAGGIO:

cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 7 buste. Ogni busta in nypol contiene 1 pezzo .

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo, mettere in forno preriscaldato a 180/200 °C.

I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato tra i 5 e i 10 minuti,

SCADENZA:

20 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°/6°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta entro 24 ore

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI:

contiene glutine

ALTRI ALLERGENI:

DISSETA[®]
food



Focaccia Bianca

PRODOTTO:

Focaccia bianca

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI: pasta semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, sale, olio extravergine di oliva.

DIMENSIONI: 30 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 600 g. circa (+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale.

IMBALLAGGIO:

Cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 6 buste. Ogni busta in nypol contiene 1 pezzo.

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo, mettere in forno preriscaldato a 180/200 °C.

I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato tra i 5 e i 10 minuti,

SCADENZA:

20 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°/6°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta entro 24 ore

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI:

contiene glutine

ALTRI ALLERGENI:

DISSETA[®]
food



Focaccia con patate

PRODOTTO:

Focaccia con patate

LAVORAZIONE:

Artigianale a mano, senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti.

INGREDIENTI: pasta farina di semola di grano duro, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, origano, patate

DIMENSIONI: 30 cm (+/- 2 cm.)

PESO: 500 g.(+/- 10 g.)

LIEVITAZIONE: lievitazione naturale.

IMBALLAGGIO:

cartone e busta in nypol. Ogni cartone contiene 12 buste. Ogni busta in nypol contiene 2 pezzi.

VENDITA:

prodotto venduto a pezzo e non a peso.
(prodotto soggetto a calo peso naturale)

COTTURA:

togliere il prodotto dall'imballo e condire, mettere in forno preriscaldato a 180/200 °C.

I tempi di cottura variano in base al tipo di forno utilizzato.

SCADENZA:

20 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE:

conservare in frigo a +4°C

INDICAZIONE:

consumare la confezione aperta entro 24 ore

IDENTIFICAZIONE LOTTO:

data di scadenza

ALLERGENI:

contiene glutine

ALTRI ALLERGENI:

DISSETA[®]
food



Vera NAPOLI

Base per pizza precotta
di alta qualità

in atmosfera protettiva
o surgelata



Pre-cooked
pizza base
high quality handmade
ready to base
Map or Frozen



Ingredients
wheat flour "00"
water
natural leaven
and salt



Vera Napoli