



Información Nutricional

Tamaño Porción: 140g / 2 porciones

Piezas por empaque : 1

Calorías porción: 150

	Cantidad por porción	% Diario Valores
Grasas Totales	2g	2%
Grasas Saturadas	0.200g	1%
Trans Fat	0g	
Colesterol	0mg	0%
Sodio	253mg	18%
Total Carbohidratos	38g	10%
Fibra Dietética	2g	8%
Azúcares Totales	0.120g	
Incluye 0g Azúcares añadidos		0%
Proteína	5g	
Vitamina D	0mcg	0%
Calcio	10mg	0%
Hierro	0.6mg	4%
Potasio	220mg	4%

El % del valor diario indica cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a una dieta diaria. Así, 2,000 calorías al día se utilizan para el asesoramiento nutricional general.

Ingredientes

HARINA, AGUA, LEVADURA, AGENTE LEVELADOR LÍQUIDO, ACEITE DE OLIVA, SAL, AZÚCAR INTEGRAL, HIELO LÍQUIDO, POOLISH, LECHE EVAPORADA SIN GRASA, BIGA.

CONTIENE Trigo, Gluten

Optimal Grains ® - Masa de pizza artesanal, prensada congelada tubular 30 cms. (diámetro).

Creada mediante un verdadero proceso artesanal. Nuestra masa no tiene aditivos y/o mejoradores artificiales. Usamos solo ingredientes naturales, eso es lo que le otorga a todos nuestros productos el mejor aspecto, sabor y rendimiento cuando se requiere. Desarrollada para mantenerse congelada previo a su uso, cuidamos durante todo el proceso de mantener intactas todas las características que hacen de nuestros productos los mejores e inigualables dentro del mercado.

Especificaciones del Producto

SKU	701575395750
Empaque	1 Pza : 305 g
Marca	Optimal Grains PIZZATTA ®
Peso Bruto (caja)	11.63 Kg.
Peso Neto (caja)	11.56 Kg.
País de Fabricación	MX
Halal	N
Kosher	N
Vegana	Si
Vegetariana	N
Libre de Gluten	N
Bajo en Grasa	Si
Bajo en Sodio	N
Cero g GrasasTrans	Si

Información de Carga (caja)

Largo	35.5 cms.
Ancho	26.5 cms.
Alto	26.0 cms.
Piezas / Caja	25
Cúbico de Caja	1.057
Arreglo Tarima	12 x 6
Vida Útil	120 Días / Almacén
Rango Temp. De / A	- 7 °C / - 22 °C

Beneficios

- Inigualable sabor para autenticos consumidores de masa de pizza de alta calidad Óptima
- Facilidad de utilización, con papel base fijo grado alimenticio apto para hornos diversos
- Versatilidad en cuanto a formatos de presentación y uso de ingredientes
- Óptimos diámetros de manejo, 30 y 25 cms. Adecuados para cualquier ocasión
- Siempre se utiliza la misma temperatura y tiempo de cocción con óptimos resultados

Sugerencias Para Servir

Para tener una experiencia gastronómica memorable, utiliza buena mozzarella, salsa de tomate a tu gusto y el resto es tu imaginación.

Instrucciones de preparación: Seguridad y Calidad de los alimentos.

Método	Tiempo	Temperatura
Horno de Convección	07-10 minutos	270°- 300 °C
Horno Convencional	08-10 minutos	270°- 300 °C
La masa puede, de requerirse, colocarse sobre bandeja metálica.		