



#### Información Nutricional

Tamaño Porción: 180g / 2 porciones

Piezas por envase: 1 Calorias porción: 290

	Cantidad por porción	
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%
Proteina	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 30 cms. (diámetro). 1 ingrediente

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	701575395767	
Empaque	1 Pza : 283 g	
Marca	Optimal Grains PIZZATTA ®	
Peso Bruto	12.63 Kg.	
Peso Neto	12.56 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	32.0 cms.
Ancho	32.0 cms.
Alto	31.0 cms.
Piezas / Caja	20
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
- Color, apariencia y óptima facilidad de utilización
- Versatilidad en cuanto a formatos de presentación y uso de ingredients
- Óptimos diámetros de manejo, 30 y 25 cms. Adecuados para cualquier ocasión
- Siempre se utiliza la misma temperature 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	Temparatura
Horno c/ Piedra rotativa	2 minutos	210° - 410°F
Horno de Convección	05-8 minutos	210°- 410° F
Horno Convencional	08-10 minutos	210°- 300° F
La masa puede, de requerirse, colocarse sobre bandeja metálica.		

Generado: 11-20-2024





#### Información Nutricional

Tamaño Porción: 120g / 2 porciones

Piezas por envase: 1 Calorias porción: 180

	Cantidad por porción	
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%
Proteina	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 23 cms. (diámetro). 1 ingrediente

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	701575395767	
Empaque	1 Pza : 283 g	
Marca	Optimal Grains PIZZATTA ®	
Peso Bruto	12.63 Kg.	
Peso Neto	12.56 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	32.0 cms.
Ancho	32.0 cms.
Alto	31.0 cms.
Piezas / Caja	20
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
- Color, apariencia y óptima facilidad de utilización
- Versatilidad en cuanto a formatos de presentación y uso de ingredients
- Óptimos diámetros de manejo, 30 y 25 cms. Adecuados para cualquier ocasión
- Siempre se utiliza la misma temperature 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	Temparatura
Horno c/ Piedra rotativa	2 minutos	210° - 410°F
Horno de Convección	05-8 minutos	210°- 410° F
Horno Convencional	08-10 minutos	210°- 300° F

La masa puede, de requerirse, colocarse sobre bandeja metálica.

Generado: 11-20-2024