



Fiche technique – Pâtes à pizza précuites artisanales

NOLITA · Pizzeria artisanale depuis 2022

Description du produit

Pâte à pizza artisanale précuite, élaborée à partir de farines locales, étalée à la main puis précuite afin de garantir un gain de temps en service tout en conservant une qualité artisanale constante. Produit destiné aux professionnels.

Caractéristiques techniques

Diamètre	Ø 30 cm
Type	Pâte précuite nature
Façonnage	Étalée à la main
Farines	Locales – Sallèles-d'Aude (11)
Aspect	Souple, alvéolée / plus craquant après décongélation
Additifs	Aucun

Ingrédients (en %)

Farine de gruau : 42 % · Eau : 40 % · Farine de blé dur « mie nutie » : 18 % · Sel : 0,017 % · Levure fraîche boulangère : 0,0003 %

Allergènes

Contient : gluten (blé).

Peut contenir des traces de soja et de fruits à coque.

Conseils d'utilisation & cuisson

Garnir directement la pâte précuite. Four traditionnel : 230 à 270 °C · Four à pizza : jusqu'à 450 °C. Temps de cuisson moyen : 3 à 6 minutes.

Conservation

Jusqu'à 21 jours au réfrigérateur. Décongélation au frais. Utilisation rapide une fois prête à l'emploi.

Nolitapizzas.com · 04 68 44 83 97 · Avenue de Saint-Pons, Galerie Malassan, 11120 Saint-Marcel-d'Aude