

PRODOTTI TIPICI *TYPICAL ITALIAN BAKERY PRODUCTS*

PUCCIA E CALZONE



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



EGG FREE



SOIA FREE



48 ORE
DI LIEVITAZIONE NATURALE



FARCITA A MANO



VEGAN OK



CON ACQUA MARINA



PRODOTTI TIPICI / TYPICAL ITALIAN PRODUCTS PIZZAMI

Con Pizzami le specialità gastronomiche italiane diventano ora disponibili anche senza glutine e senza lattosio. **LA PUCCIA** è una forma di pane che fa parte della tradizione culinaria pugliese, dalla forma tonda e gonfia ideale per essere farcita. **IL CALZONE** di Pizzami è cotto al forno, morbido e farcito con pomodoro e mozzarella italiana!

Italian gastronomic specialties are now available gluten-free and lactose-free thanks to Pizzami. LA PUCCIA is a kind of bread that come from Apulian culinary tradition, with a round and swollen shape it is ideal to be stuffed. Pizzami's CALZONE is baked in the oven, soft and stuffed with tomato and Italian mozzarella!

SENZA GLUTINE • NATURALMENTE PRIVE DI LATTOSIO • ZERO GOMME • A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
48 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE • CON ACQUA MARINA • CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 100% ITALIANO
GLUTEN FREE • NATURALLY LACTOSE FREE • NO GUMS • LOW IN SUGAR • 48 HOURS OF NATURAL LEAVENING
SEA WATER • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% MADE IN ITALY

INGREDIENTI PUCCIA: Amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali. Addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Agenti lievitanti: gluconodeltalattone, carbonato acido di sodio.

INGREDIENTS: Rice starch, corn starch, sea water, water, potato starch, rice flour, sunflower oil, extra virgin olive oil, legume flour (peas), vegetable fiber (potato, rice, psyllium, flax, lemon, pea), sugar, millet flour, panel of flax seed oil, salt, fresh brewer's yeast, natural aromas. Thickener: hydroxypropyl methylcellulose. Raising agents: glucono delta-lactone, sodium acid carbonate.

INGREDIENTI CALZONE: Pomodoro (pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, basilico), Mozzarella delattosata (LATTE delattosato, sale, caglio, fermenti lattici), amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Agenti lievitanti: gluconodeltalattone, carbonato acido di sodio.

CALZONE INGREDIENTS: Tomato sauce (tomato, extra virgin olive oil, salt, basil), lactose free Mozzarella (Delactosed MILK, salt, rennet, lactic ferments), rice starch, corn starch, seawater, water, potato starch, rice flour, sunflower oil, extra virgin olive oil, legume flour (peas), vegetable fibers (potato, rice, psyllium, flax, lemon, pea), sugar, millet flour, panel of flax seed oil, salt, fresh brewer's yeast, natural aromas. Thickener: hydroxypropyl methylcellulose. Raising agents: glucono delta-lactone, sodium acid carbonate.

CONSERVAZIONE DOMESTICA: / DOMESTIC CONSERVATION:

PRODOTTO SURGELATO / FROZEN PRODUCT

-18°C fino a data indicata sulla confezione
 -18°C until the date indicated on the package

SHELF LIFE: 18 mesi / 18 months

Una volta scongelato non ricongelare / Once thawed do not refreeze

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGAN
AVAILABLE IN VEGAN VERSION



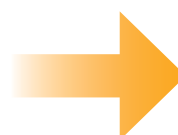
	PUCCIA 200g	CALZONE 260g
IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING	FLOWPACK SINGOLO SINGLE FLOWPACK	FLOWPACK SINGOLO SINGLE FLOWPACK
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	Ø 18 cm ≈	
PEZZI PER CARTONE PIECES PER CARTON	16	16
CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	11	11
STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	55 CARTONS TOT	55 CARTONS TOT
PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	880	880



	PUCCIA 200g	CALZONE 260g
IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING	FLOWPACK SINGOLO SINGLE FLOWPACK	FLOWPACK SINGOLO SINGLE FLOWPACK
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	Ø 18 cm ≈	
PEZZI PER CARTONE PIECES PER CARTON	4	16
CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	15	11
STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	75 CARTONS TOT	55 CARTONS TOT
PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	300	880



DISPONIBILE CON CERTIFICATO BIOLOGICO
AVAILABLE WITH ORGANIC CERTIFICATE



DISPONIBILE IN VARI FORMATI E FARCITURE.
PERSONALIZZABILE PER PRIVATE LABEL
AVAILABLE IN VARIOUS SIZES AND TOPPINGS.
CUSTOMIZABLE FOR PRIVATE LABEL