

GARNITURE POUR PIZZA- 5/1



Réf DGF: 11120 / Code barre: 3584730 11120 7

(Révisé le: 24/01/2015)

Sauce à base de tomates agrémentée d'oignons et d'origan, pouvant agrémenter les pizza, le riz, les pâtes, etc... PRODUIT SANS AMIDON Couleur : rouge intense Goût : tomates et épices. Texture: dés de tomate dans de la purée de tomate avec des épices, sans pépin, ni peau. Apparence: exempte d'élément remarquable tel que des points noirs, peaux, ou autre substance étrangère .

Conditionnement :

Conserve métallique 5/1
Contenance : 4250 ml
Poids net : 4.150 kg
1 fardeau = 3 boîtes
Poids net fardeau : 12.6 kg

Etiquetage :

Etiquette sur la boîte :
* Liste des ingrédients.
* DLUO (JJ/MM/AAAA)
Impression sur couvercle boîte :
* Code usine
* Code produit
* Lot de production : (année, mois, jour).

Ingrédients :

Pulpe de tomates (66%), purée de tomates (21%), sirop de glucose-fructose, huile de tournesol, sel, sucre, oignons, origan, basilic, correcteur d'acidité: acide citrique.

Mode d'emploi :

Garniture de pizzas :

Etaler une pâte fine sur une plaque ou moule de 28 cm.

Précuire 10 minutes à 200 °C.

Etaler GARNITURE DGF SERVICE TRAITEUR.

Rajouter à votre gré : fromage, anchois, jambon, fruits de mer...

Mettre au four (180 °C) jusqu'à pâte dorée.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

Conservation :

3 ans

Après ouverture conserver quelques jours au réfrigérateur dans un contenant en plastique.
