

PIZZA MIX



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7641
CÓDIGO BACKALDRIN: 3013 Y 3014



PIZZA MIX BULTO 5 y 20 kg

backaldrin®

Premezcla para elaborar base para pizza con clásicas *hierbas italianas*, brindando una corteza crujiente y base resistente.



PRESENTACIÓN

5 y 20 kg.



VIDA ÚTIL

9 Meses.



CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.

Ventajas



Reducción de inventario de materia prima



Estandarización de producto



Fácil manipulación



Agradable aroma y sabor



Pizza dorada y crujiente



Miga flexible y resistente

Receta

| INGREDIENTES | 1kg |
|---------------|-------|
| Mix Pizza | 1 kg |
| Aceite | 60 g |
| Agua | 500 g |
| Levadura seca | 20 g |

Rendimiento

4 Pizzas de 35 cm de 395 g cada una.

