



BITONI PICCOLINIS 3 FROMAGES

DAL 1827
Buitoni

Découvrez les mini-pizzas PICCOLINIS de BITONI : des petites pizzas surgelées, à la pâte croustillante et à la garniture généreuse ! Gourmandes, savoureuses et prêtes en quelques minutes seulement, les PICCOLINIS vous garantiront la réussite de vos moments de partage en famille ou entre amis. Laissez-vous tenter par la recette 3 Fromages: de délicieux mozzarella, édam et emmental.

INGRÉDIENTS :

Farine de BLÉ, crème acidulée (LAIT) (CH : demi-crème acidulée (LAIT)), mozzarella 11% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), édam 10% (LAIT, sel, ferments lactiques, présure), eau, emmental 5% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), huile de colza, levure, sel, levain déshydraté (BLÉ), sucre, LAIT écrémé en poudre, féculé, persil, pulpe d'ail, épices.

SANS CONSERVATEURS*

*grâce à la surgélation qui assure une parfaite préservation de la pizza.
SANS

AROMES AJOUTES**

**nos pizzas sont riches en goût grâce à l'utilisation de matières premières savoureuses associées à des épices et plantes aromatiques.

ALLERGÈNES :

Peut contenir : CÉLERI, OEUFS, POISSONS, LUPIN, MOUTARDE, SOJA.

Valeurs Nutritionnelles:

	pour 100 g	par portion 3 PICCOLINIS (90g)	% AR* par portion
Energie	1217 kJ 291 kcal	1096 kJ 262 kcal	13%
Teneur en matières grasses -dont acides gras saturés	13,7 g 7,0 g	12,3 g 6,3 g	18 % 32 %
Glucides -dont sucres	28,9 g 3,3 g	26,0 g 3,0 g	10 % 3 %
Fibres alimentaires	1,5 g	1,4 g	
Protéines	12,1 g	10,9 g	22 %
Sel	1,1 g	1,0 g	17 %

***Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).**
L'emballage contient 3 portions.

Instructions pour cuisson à chaleur traditionnelle:

1. Préchauffez le four jusqu'à atteindre 200°C.
2. Retirez les pizzas du congélateur et retirez les sachets en plastique.
3. Enfournes les pizzas à mi-hauteur sur la grille. Ne pas cuire plus de 9 pizzas PICCOLINIS à la fois.
4. Faites cuire les pizzas à 200°C pendant au moins 11 minutes. Les pizzas sont prêtes lorsque le fromage est bien fondu, et les bordures bien dorées. L'ajout de garnitures supplémentaires peut nécessiter un ajustement du temps de cuisson.
5. Laissez les pizzas refroidir pendant au moins 1 minute avant de servir.

Ne mangez pas les pizzas avant qu'elles ne soient complètement cuites. N'utilisez pas de four à micro-ondes ou autres méthodes de cuisson.

Si vos pizzas sont stockées sans le carton, gardez ces instructions de cuisson et suivez-les attentivement pour vous assurer que vos pizzas sont entièrement cuites.

Si vos pizzas sont stockées sans le carton, gardez ces instructions de cuisson et suivez-les attentivement pour vous assurer que vos pizzas sont entièrement cuites.