



# BITONI PICCOLINIS BOLOGNAISE



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 Bolognese: de délicieux bœuf accompagnés de purée de tomates et garniture aromatisée.

---

## INGRÉDIENTS:

Farine de BLÉ, eau, mozzarella 13% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), viande de bœuf cuite 10%, purée de tomates 8,3%, huile de colza, féculé, levure, arôme, sel, levain déshydraté (BLÉ), ail, sucre, vin rouge concentré, oignons, épices et plantes aromatiques.

---

## ALLERGÈNES:

Peut contenir : ŒUFS, POISSONS, LUPIN, CÉLERI, MOUTARDE et SOJA.

## Valeurs Nutritionnelles:

	<b>pour 100 g</b>	<b>par portion 3 PICCOLINIS (90g)</b>	<b>% AR* par portion</b>
<b>Energie</b>	951 kJ 226 kcal	856 kJ 203 kcal	10%
<b>Teneur en matières grasses</b> -dont acides gras saturés	7,2 g 2,3 g	6,5 g 2,1 g	9 % 11 %
<b>Glucides</b> -dont sucres	28,8 g 2,3 g	25,9 g 2,1 g	10 % 2 %
<b>Fibres alimentaires</b>	1,8 g	1,6 g	
<b>Protéines</b>	10,5 g	9,5 g	19 %
<b>Sel</b>	0,82 g	0,73 g	12 %

**\*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 13 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.