



# BITONI PICCOLINIS LARDONS & CRÈME

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 Lardons et Crème : de délicieux demi-crème acidulée accompagnés de oignon, jambon et lardons.

---

## INGRÉDIENTS:

Farine de BLÉ, crème acidulée (LAIT) 21% (CH : demi-crème acidulée (LAIT)), oignons 13%, eau, jambon cru fumé 6% (jambon de porc, sel iodé, épices, dextrose, conservateurs : nitrate de potassium, nitrite de sodium ; fumée), lardons cuits fumés 4% (poitrine de porc, sel, conservateur : nitrite de sodium ; dextrose, maltodextrine, antioxydants : ascorbate de sodium, extrait de romarin ; fumée, extraits d'épices), huile de colza, levure, sel, levain déshydraté (BLÉ), LAIT écrémé en poudre, sucre, persil, féculé, ail, épices.

---

## ALLERGÈNES:

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

## Valeurs Nutritionnelles:

	<b>pour 100 g</b>	<b>par portion 3 PICCOLINIS (90g)</b>	<b>% AR* par portion</b>
<b>Energie</b>	998 kJ 238 kcal	898 kJ 214 kcal	11%
<b>Teneur en matières grasses</b> -dont acides gras saturés	9,9 g 4,2 g	9,0 g 3,7 g	13 % 19 %
<b>Glucides</b> -dont sucres	28,3 g 4,0 g	25,4 g 3,6 g	10 % 4 %
<b>Fibres alimentaires</b>	1,7 g	1,6 g	
<b>Protéines</b>	7,8 g	7,0 g	14 %
<b>Sel</b>	1,3 g	1,1 g	18 %

**\*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.