



# BUITONI BELLA NAPOLI 4 FROMAGES

DAL 1827  
**Buitoni**

BELLA NAPOLI, une nouvelle expérience de dégustation : le goût authentique de la pizza comme en Italie ! L'alliance entre une pâte unique préparée comme le veut la tradition napolitaine (la pâte repose pendant 22 heures pour une saveur et une texture unique) et des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur origine italienne et leur qualité. BELLA NAPOLI 4 FROMAGES : de délicieuses tomates accompagnées de 4 fromages (mozzarella, gorgonzola, scamorza et provolone).

---

## INGRÉDIENTS:

Farine de BLÉ, pulpe de tomate 16%, eau, mozzarella 7% (LAIT, sel, ferments lactiques, présure), gorgonzola AOP 6,5% (LAIT, présure, sel), scamorza fumée 5,1% (LAIT, sel, présure, correcteur d'acidité : acide citrique ; fumée), ricotta (petit-LAIT, crème (LAIT), sel, acidifiants : acide citrique, acide lactique), provolone 3,5% (LAIT, sel, présure), pecorino romano AOP (LAIT de brebis, sel, ferments lactiques, présure), sel, huile de colza, huile d'olive vierge extra, amidon, basilic, levure.

---

## ALLERGÈNES:

Contient : BLÉ, GLUTEN, LAIT.

Peut contenir : MOUTARDE, SOJA.

## Valeurs Nutritionnelles:

	<b>pour 100 g</b>	<b>par portion (141g) pour 1/3 de pizza</b>	<b>% AR* par portion</b>
<b>Energie</b>	987 kJ 235 kcal	1392 kJ 331 kcal	17%
<b>Teneur en matières grasses</b> -dont acides gras saturés	8,5 g 4,3 g	12,0 g 6,0 g	17 % 30 %
<b>Glucides</b> -dont sucres	28,1 g 3,1 g	39,6 g 4,4 g	15 % 5 %
<b>Fibres alimentaires</b>	1,0 g	1,4 g	
<b>Protéines</b>	11,0 g	15,5 g	31 %
<b>Sel</b>	1,3 g	1,9 g	32 %

**\*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 250°C.
2. Retirez la pizza du congélateur et retirez le sachet en plastique.
3. Enfournez une seule pizza à mi-hauteur sur la grille. Ne pas cuire plus de 1 pizza à la fois.
4. Faites cuire la pizza à 250°C pendant au moins 10 minutes. La pizza est prête 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 la pizza 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.

---

### CONSERVATION:

Produit surgelé. Conserver congelé à -18°C ou à une température inférieure jusqu'à la date limite de consommation.

**NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.**