

Premezcla para preparar Pizza- Sin TACC



MARCA: CeliSnacks

INGREDIENTES: Harina de arroz, Almidón de maíz, Fécula de mandioca, estabilizante (INS 415, INS 466).

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL:

- ✓ **Conservar en lugar seco y fresco. Una vez abierto guardar en un recipiente hermético**
- ✓ **Vida Útil: 12 meses**

MODO DE PREPARACIÓN:

- ✓ **Receta:** 500 grs de premezcla para Pizza; 10 gr de Levadura Seca; 20 grs de Manteca; 1 cucharada de azúcar y 600 cc. De Agua.
- ✓ **Preparación:** en un bowl colocar el azúcar, la levadura y una parte de agua tibia de la receta. Dejar levar 10 min. Por otro lado, batir la premezcla con el resto de agua y la manteca, hasta obtener un batido homogéneo y sin grumos. Agregar el fermento de la levadura y mezclar. Salar a gusto. Enmantecar los moldes y Verter el batido hasta la mitad de su volumen. Dejar levar en un lugar cálido por 45 min. Luego hornear en horno precalentado a 220 °C durante 15 min. Retirar, pintar con salsa de tomates, agregar la muzzarella o el relleno deseado. RINDE 2 PIZZAS GRANDES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción 25 g (4 Cucharadas soperas)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	88,4 kcal = 371,3 kj	9%
Carbohidratos	20,7 g	14%
Grasas totales	0,8 g	2%
Grasas saturadas	0,7 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	0 mg	0%

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PRESENTACIÓN: Bolsa

PESO NETO: 500 grs



contacto@celifrozen.com.ar



celifrozen.com.ar

Realizado por	Revisado por	Fecha de emisión	Código / Versión
Ing. Yanel Ruiz Diaz / Ing. Silvana Mazzaglia	Celifrozen	Febrero 2019	FT 15 /00