

Packaging “Piatto Ricco...- Le basi del gusto” - fronte



Packaging “Piatto Ricco...- Le basi del gusto” - retro





Confezione aperta "Piatto Ricco... - Le basi del gusto"

**Piatto Ricco...<sup>®</sup>**

pane

bruschette

dolci

merenda

pizza

antipasti

**le basi del gusto**

**Contiene 4 BASI e un tegame in alluminio per la cottura!**

**Piatto Ricco...<sup>®</sup>**  
*le basi del gusto*

**Piatto Ricco...<sup>®</sup>**  
Prodotto e confezionato da  
R.F. 307795 CIAA di Bari

**Ingredienti:**  
farina di frumento tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito selezionato, sale marino, miele, farina di cereali maltati, emulsionante E471: Mono e digliceridi degli acidi grassi (trattata con alcol etilico)

**Peso netto: gr. 400** prodotto soggetto a calo peso naturale

Da consumarsi preferibilmente entro il / Lotto di produzione n.

**Valore energetico** Kcal 306,99  
KJ 1297,82

**Proteine** 6,76%

**Grassi** 5,51%

**Carboidrati** 57,59%

**Allergeni:** Cereali con glutine, lievito, cereali con malto

Prodotto confezionato in A.T.K.

Conservare in frigorifero da 0 a 4°  
Una volta aperta la confezione consumare entro pochi giorni.

8 033210 740000

**Consigli d'uso per "Piatto Ricco"<sup>®</sup>**  
*Il piatto leggero mediterraneo*

*Per una migliore degustazione utilizzare solo dopo aver pre-riscaldato il forno a circa 230° (Non adoperare forno a microonde)*

**La base come PANE** Cotta per 3 minuti si presta per pane fresco e croccante. Unta con olio, sale, rosmarino o origano, diventa un ottimo crostino.

**La base come PIZZA** Con una breve cottura di 4 minuti e condita con pomodoro e mozzarella, sale e origano, è un'ottima pizza Margherita. Aggiungendo altri condimenti a piacere si ottengono Capricciosa, Napoli, Quattro Stagioni, ecc.

**La base come ANTIPASTO** Pre-riscaldata per qualche minuto, spalmata con stracchino o robiola, e condita con tonno e sottoli, si presta per un ottimo antipasto, pratico e veloce.

**La base come BRUSCHETTA** Cotta per 3 minuti e condita con olio, pomodoro e origano, diventa una bruschetta insuperabile.

**La base come MERENDA** Farcita con salumi affettati e formaggi, e riscaldata per 3 minuti, è una merenda irresistibile e genuina.

**La base come DOLCE** Guarnita con crema di cioccolato o marmellata, spolverata con zucchero a velo o cannella, e cotta per 4 minuti, dà vita a un dolce gustoso e delicato.

**PRACTICO e VELOCE**, "Piatto Ricco" in pochi minuti vi rende cuochi provetti e non vi lascia impreparati, in nessun momento della giornata.

**Buon appetito!**