



## BASES DE PIZZA



### INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, levadura y sal. Consultar **trazas de alérgenos**.

### ALÉRGENOS:

Contiene gluten.  
Puede contener trazas de leche, soja, pescado y sulfitos

### PREPARACIÓN

Siempre ha de consumirse cocinada

**Horno convencional:** Precaliente el horno a 220°C durante 10 minutos. Mientras tanto, saque del envoltorio de plástico las bases que vaya a utilizar (resto guárdelo nuevamente en el congelador) y, sin descongelar, prepárelas a su gusto con los ingredientes adecuados, poniendo como base una capa de tomate y queso rallado (como sugerencia). Coloque la base ya preparada sobre la bandeja del horno a media altura, y hornéela a 200°C durante 10 o 15 minutos. Para que su pizza quede crujiente, colóquela directamente sobre la rejilla, y hornéela de 10 a 15 minutos.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	1286/305	15%
Grasas (g)	4,8	7%
de las cuales saturadas (g)	0,6	3%
Hidratos de carbono (g)	55	21%
de los cuales azúcares (g)	2,5	3%
Fibra alimentaria (g)	5,1	-
Proteínas (g)	7,8	16%
Sal (g)	1,6	27%

IR\*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)