

# MIX POUR PÂTE À PIZZA NEW-YORKAISE



## Product Spec:

Ooni SKU: UU-F006D

**Ingrédients :** Mix pour pâte : farine de **Blé**, sucre, sel, levure déshydratée, émulsifiant (monostéarate de sorbitane). Semoule : farine de **Blé** dur.

Pour les allergènes, y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en caractères gras. Peut contenir du **Soja**.

## Dossier Packaging



Il n'existe pas de pizza plus emblématique que la pizza new-yorkaise classique, connue pour sa croûte fine et croustillante et sa base facile à plier. Aujourd'hui, la part new-yorkaise extra-large à emporter est devenue un véritable mode de vie.

- Le mix pour pâte à pizza Ooni permet de préparer 4 pizzas de 30 centimètres et contient un mélange à pizza ainsi qu'un sachet de semoule.
- Parfait pour les débutants et pour tous ceux qui recherchent un mélange de pâte simple et de grande qualité pour leurs soirées pizza.
- Idéal pour tous les amateurs de pizzas, lors d'une utilisation avec un four Ooni ou avec un four domestique.
- Le mode d'emploi figure sur l'emballage du produit. Il existe également une méthode de fermentation rapide pour ceux qui n'ont pas envie d'attendre !
- **Stockage :** à conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, utiliser immédiatement. La date limite d'utilisation figure sur l'emballage.



ÉLABORÉ AU  
ROYAUME-UNI  
Avec de la farine de blé  
ITALIENNE

PÂTE LÉGÈRE  
&  
AÉRIENNE

À  
ÉTALER  
À LA MAIN

VEGAN  
FRIENDLY