

Pizza con guarnición

Preparado alimenticio en polvo en forma de pizza.

Ingredientes

Proteínas de **leche** (emulgente: lecitinas [girasol y **soja**]), harina de **trigo**, clara y yema de **huevo** en polvo, fibras de **trigo**, proteínas de **trigo** (proteínas de **trigo**, almidón de **trigo**) (contiene **sulfitos**), aminoácidos: L-treonina, L-lisina, L-metionina, L-leucina, L-valina, L-isoleucina; sal, a aceite rico en DHA estabilizado (aceite de **pescado** refinado (**atún**), gelatina de **pescado (tilapia)**, aceites vegetales (colza, girasol)), gasificantes: fosfato de sodio y carbonato de sodio (contiene **trigo**); antiaglomerantes: carbonato de potasio, carbonato de magnesio, aroma. Guarnición: Zumo de tomate concentrado, proteínas de **soja**, espesante: goma guar; sal, preparación de **queso** en polvo emmental (suero de **leche**, **quesos** fundidos, colorante (E160b), conservante (E251), sal para fundir: (E339), (E452); levadura láctica, **mantequilla**, maltodextrina, proteínas de **leche**, emulgente (E471), antioxidantes: (E304) y (E307)); hierbas aromáticas (orégano, tomillo, albahaca, romero), aromas (contiene **trigo**), ajo, colorante: extracto de pimentón (E160c); corrector de acidez: ácido cítrico (E330); antioxidante: extracto natural de romero.

Método de empleo

En un recipiente (coctelera) verter 30 ml de agua y añadir el contenido de un sobre. Remover hasta obtener una mezcla homogénea. Amasar la base de pizza, colocar la masa encima de un papel vegetal, disponer la guarnición y hornear 15-20 minutos a 200°C. Guarnición: Añadir el contenido del sobre en 20-30 ml de agua a temperatura ambiente y remover hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar que se hidrate unos minutos y colocar encima de la masa para pizza.

Ficha técnica

ANÁLISIS NUTRICIONAL	Base		Guarnición	
	Por 100 g	Por sobre 26 g	Por 100 g	Por sobre 4 g
Valor Energético	347 Kcal 1466 KJ	89 Kcal 374 KJ	321 Kcal 1360 KJ	13 Kcal 54 KJ
Grasas	3,8 g	1 g	4,4 g	0,2 g
de las cuales saturadas	1,2 g	0,3 g		
DHA	192 mg	50 mg		
Hidratos de carbono	13,5 g	3,5 g	44 g	1,7 g
de los cuales azúcares	0,7 g	0,2 g		
Proteínas	60 g	15 g	20,3 g	0,8 g
Sal	2,4 g	0,6 g	10 g	0,4 g

PESO NETO: 210 g 7 X 26 g, 7 X 4 g

Conservar en un lugar fresco y seco.