

# PREPIZZA A LA PIEDRA



## CARACTERÍSTICAS

Libre de sellos y hecha con los mejores ingredientes.

¡Perfecta para disfrutar sin preocupaciones!

Contenido: 2 unidades / 264 gr.

## INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, levadura instantánea, sal, azúcar, ácido cítrico, ácido sórbico y propionato de calcio.

Contiene gluten. No apto para celíacos.

## ¿DÓNDE ENCONTRARLO?

Encuétralo en los principales supermercados del país



## USOS

Coloca la masa prepizza a la piedra con su lado dorado hacia abajo, sobre una lata de horno. Incorpora salsa de tomate sobre la superficie y agrega orégano. Posteriormente incorpora queso rallado, puede ser gauda, mantecoso, mozzarella, cheddar o una mezcla de ellos. Luego agrega los ingredientes que prefieras. Para finalizar, llévala al horno previamente caliente, por alrededor de 5 a 10 minutos, o hasta que el queso se haya derretido. ¡A disfrutar!

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/4 masa prepizza (33 gr)

Porción por pizza: 4 unidades / Porción por envase: 8 unidades

	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	250	83
Proteínas (g)	8,6	2,8
Grasa Total (g)	1,5	0,5
H. de Carbono disp. (g)	51	16,8
Azúcares Totales (g)	1,9	0,6
Fibra (g)	2,4	1
Sodio (mg)	174	57,4



[www.spagnolia.cl](http://www.spagnolia.cl)