

Le Spizzichelle alla Pizzaiola



[zoom](#)

Le Spizzichelle alla Pizzaiola sono delle frittelle di pasta pizza di forma tondeggianti, costituite da un impasto a base di farina di grano tenero a lievitazione lenta, con l'aggiunta di pomodori, olive e capperi che rendono il prodotto semplice, genuino ed appetitoso con quel tocco di tradizione napoletana che le rende irresistibili. Già fritte, basta rinvenirle in forno o in friggitrice per pochi minuti e sono subito pronte per essere gustate. Fragranti e gustose, sanno conquistare anche i palati più esigenti. Le Spizzichelle sono ottime nei buffet, specie per chi desidera assaggiare qualcosa di insolito.

Peso di 1 pezzo da 15 a 20g - un kg. contiene n. 60 pz. circa.

Tipo di cottura:

		
	4/5'	200°C
	2/3'	180°C
	3/4'	olio ben caldo

Informazioni Nutrizionali:

Tabella nutrizionale per 100g di parte edibile:

PROTEINE	8
LIPIDI	20
CARBOIDRATI	40
KCAL	360
KJ	1505

Confezionamenti, imballi e pallettizzazione:

Tipo confezione	Busta 500g
Pezzi per cartone	10
Cartoni x strato	10
Strati per epal	7
Cartoni per epal	70