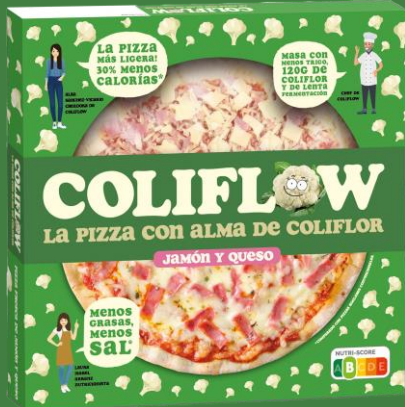


PIZZA DE JAMÓN COLIFLOW

Coliflow es la nueva marca de pizzas con base con coliflor que nace para cambiar su percepción y unir nutrición con el placer de comerla, disfrutando de la experiencia con todo el sabor que se espera de una pizza crujiente mientras cuidas de tu salud.



Creada por Alba Sánchez-Vicario, y con el apoyo de la doctora en nutrición, dietista-nutricionista y farmacéutica, Laura Isabel Arranz, Coliflow aporta un 50 % menos de grasas, 30 % menos de calorías y menos sal que una pizza al uso. Con hasta un 50% menos de harina de trigo y elaborada en un obrador artesano con horno de piedra, las pizzas de Coliflow se elaboran con el equivalente a 120 gramos de coliflor fresca por base, masa madre de fermentación lenta y aceite de oliva virgen extra, además con materias primas de primera calidad, con ingredientes como el tomate natural o el queso mozzarella 100 % natural sin sueros.

La receta de la **PIZZA DE JAMÓN COLIFLOW** es la opción ideal para los amantes de los sabores clásicos. Con un perfil nutricional mejorado y una calificación **Nutriscore B**, esta pizza incluye jamón cocido de cerdo, salsa de tomate, queso gouda y mozzarella 100% natural sin sueros.

LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: Base (50 %): Harina de TRIGO, coliflor rehidratada (19,8 %) (equivalente a un promedio de 120g de coliflor fresca), harina de sarraceno, levadura y emulgente (monoestearato de sorbitán), harina de maíz y aceite de oliva virgen extra (0,54 %). Guarnición (50 %): Mezcla de QUESOS rallados (20 %) [MOZZARELLA (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de la LECHE, sal, acidulante (ácido cítrico), cuajo, fermentos lácticos, conservador (sorbato de potasio)) y almidón de patata) y GOUDA], salsa de tomate (20 %) [puré de tomate y acidulante (ácido cítrico)], jamón cocido (10 %) (jamón de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (trifosfato pentasódico, carragenanos), antioxidantes (eritorbato de sodio, extracto de romero), aroma, conservador (nitrito de sodio) y especias] y orégano. Puede contener trazas de APIO, HUEVO, MOSTAZA, SOJA, SULFITOS y PESCADO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por cada 100 gr de producto

Valor energético (Kcal)	190
Valor energético (KJ)	799
Grasas (g)	5,6
de las cuales saturadas (g)	3,3
Hidratos de carbono (g)	24
de los cuales azúcares (g)	2,3
Fibra alimentaria (g)	1,8
Proteínas (g)	10
Sal (g)	0,6

Una ración de 200 gr contiene

Energía
380 Kcal
 19%

Azúcares
4,7 GR
 5%

Grasas
11,2 GR
 16%

G saturadas
6,7 GR
 33%

Sal
1,2 GR
 21%

