

BASIS PIZZA

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Basis Pizza
Pizzateig mit Tomatensauce

Artikelnummer: 36
EAN-Code: 9120003540158
Durchmesser: 29 bis 30cm
Produktgewicht: ca. 330g
Tiefgefroren: Ja
Vegetarisch: Ja
MHD: 120 Tage nach Produktionsdatum
Lagerbedingungen: min. -19°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl* Type 700 E301, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Wasser.
Tomatensauce (18,2%): Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Pfeffer weiß gemahlen,
Pizza Gewürze (Oregano, Basilikum, Rosmarin), Olivenöl, Knoblauch.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
Energie:	220kcal / 927kJ	Fett:	6,3g
Eiweiß:	5,9g	gesättigte Fettsäure:	0,7g
Kohlenhydrate:	34,0g	Salz:	1,2g
davon Zucker:	0,7g	Ballaststoffe:	2,0g

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	min. -19°C	Haltbarkeit (MHD):	4 Monate
-------------------------	------------	---------------------------	----------

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	3 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 330g
	12 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 4210g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 13cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	
Palettendaten:	1 Palette / 80 Karton		

CODE	ALLERGENE LT. EU-RICHTLINIE	JA	NEIN
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
C	Eier und Eierzeugnisse		✗
D	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
F	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
G	Milch und Milchprodukte		✗
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✗
M	Senf- und Senferzeugnisse		✗
N	Sesamsamen und Erzeugnisse		✗
O	Schwefeldioxid und Sulfite		✗
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		✗

VERARBEITUNGSHINWEISE (ZUBEREITUNG):

Den Pizzaofen auf 280 bis 300°C vorheizen, ca. 5 bis 6 Minuten. Die Pizza nur im tiefgefrorenem Zustand (bitte nicht antauen lassen) verwenden. Pizza direkt aus der Tiefkühltruhe in den vorgeheizten Ofen geben. Backzeit bei Ober- und Unterhitze 280 bis 300° ca. 7 bis 8 Minuten. Die Pizza nach 5 Minuten 1 mal um 180 Grad drehen, verbessert das Backergebnis enorm.