

## PIZZABODEN

Produktspezifikation



### Produktbezeichnung:

**Pizzaboden**  
Pizzateig ohne Belag

**Artikelnummer:** 156  
**EAN-Code:** 9120003541469  
**Durchmesser:** 20 bis 21cm  
**Produktgewicht:** ca. 180g  
**Tiefgefroren:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja  
**MHD:** 120 Tage nach Produktionsdatum  
**Lagerbedingungen:** min. -19°C

### ZUTATENLISTE

Weizenmehl\* Type 700 E301, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Wasser.

\* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
<b>Energie:</b>	265kcal / 1117kJ	<b>Fett:</b>	7,7g
<b>Eiweiß:</b>	6,9g	gesättigte Fettsäure:	0,9g
<b>Kohlenhydrate:</b>	41,0g	<b>Salz:</b>	1,5g
davon Zucker:	0,3g	<b>Ballaststoffe:</b>	2,2g

### LAGERBEDINGUNGEN

<b>Lagertemperatur:</b>	min. -19°C	<b>Haltbarkeit (MHD):</b>	4 Monate
-------------------------	------------	---------------------------	----------

#### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

<b>Verpackungseinheit:</b>	2 Stück / Beutel	<b>Nettogewicht:</b>	(VE): 180g
	12 Stück / Karton	<b>Bruttogewicht:</b>	(VE): 2310g
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Karton:	<b>Wellpappe Innenmaß</b>	LBH: 22 x 22 x 16cm
	Folie:	<b>Polyethylen (PE)</b>	
<b>Palettendaten:</b>	1 Palette / 120 Karton		

CODE	ALLERGENE LT. EU-RICHTLINIE	JA	NEIN
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
<b>B</b>	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
<b>C</b>	Eier und Eierzeugnisse		✗
<b>D</b>	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
<b>F</b>	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
<b>G</b>	Milch und Milchprodukte		✗
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
<b>L</b>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✗
<b>M</b>	Senf- und Senferzeugnisse		✗
<b>N</b>	Sesamsamen und Erzeugnisse		✗
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite		✗
<b>P</b>	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
<b>R</b>	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. 5 bis 6 Minuten. Die Pizza nach 4 Minuten 1 mal um 180 Grad drehen, verbessert das Backergebnis enorm.