

A EKALE THUNFISCH

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

A Ekale Thunfisch

Pizzateig mit Tomatensauce, belegt mit Käse, Zwiebel und Thunfisch

Artikelnummer:	59
EAN-Code:	9120003540059
Durchmesser:	29 bis 30cm
Produktgewicht:	ca. 180g
Tiefgefroren:	Ja
Vegetarisch:	Nein
MHD:	180 Tage nach Produktionsdatum
Lagerbedingungen:	min. -19°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl* Type 700 E301, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Wasser.
 Tomatensauce (8%): Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Pfeffer weiß gemahlen, Pizza Gewürze (Oregano, Basilikum, Rosmarin), Olivenöl, Knoblauch.
Käse* (12%): Gouda Käse 45% F.I.T. aus pasteurisierter Milch.
Thunfisch* (Thunfischstücke in Pflanzenöl), Zwiebel.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g
Energie:	243kcal / 1022kJ	Fett: 9,1g
Eiweiß:	10,4g	gesättigte Fettsäure: 3,0g
Kohlenhydrate:	29,0g	Salz: 1,6g
davon Zucker:	1,4g	Ballaststoffe: 1,9g

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	min. -19°C	Haltbarkeit (MHD):	6 Monate
Lagerung:	im Kühlschrank +4°C 3-4 Tage haltbar		

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	4 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 180g
	20 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 3850g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 16cm
	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 240 bis 250°C vorheizen, ca. 5 bis 6 Minuten. A Ekale immer im aufgetauten Zustand bei 250°C ca. 6-7 Minuten backen.