

## 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:** < -18°C

### ZUTATENLISTE

Weizenmehl, 24,2% Tomatensauce (Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Wasser, Hefe, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, Gewürze, Olivenöl, Knoblauch.

\* allergieerregende Zutaten

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

### LAGERBEDINGUNGEN

<b>Lagertemperatur:</b>	< -18°C	<b>Haltbarkeit (MHD):</b>	4 Monate
-------------------------	---------	---------------------------	----------

### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

28.11.2019

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